VITICULTURE ARBORICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

VITIC. ARBORIC.
t. 94 N° 10 Pages 289 à 320
OCTOBRE 1948

SO PRO DOC

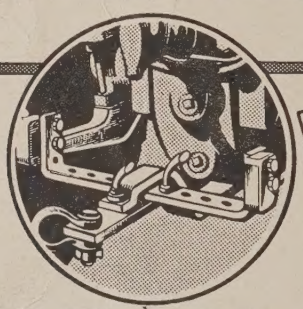
PRESSES DOCUMENTAIRES
PARIS

La moitié du temps
LE CULTIVATEUR EST UN TRANSPORTEUR

Parfaitement adapté aux travaux agricoles, le TRACTEUR RENAULT 18/25 CV est aussi en mesure d'effectuer rapidement les charrois lourds et toutes les manutentions de la ferme (engrais, fumier, récoltes, etc...)

Grâce à sa grande **adhérence,** il peut remorquer à travers champs un chariot de 8 tonnes. C'est le matériel économique "à tout faire" indispensable à toutes les exploitations.

Barre d'attelage transversale et oscillante, réglable en hauteur et en largeur, attachée au centre du tracteur.



Le propriétaire d'un tracteur RENAULT n'est jamais seul !

— Partout en France, un Agent RENAULT est à sa disposition pour :
— l'aider de ses conseils,
— entretenir son matériel en bon état,
— le dépanner éventuellement, de jour et de nuit, quand le temps presse.

Le SERVICE RENAULT est parfaitement équipé pour rendre service.
Outillage spécialisé - Stock de pièces de rechange - Moteurs d'échange standard.

TRACTEURS AGRICOLES
RENAULT
RÉGIE NATIONALE

SIMPLE
ROBUSTE
MANIABLE
et bien français

Matériel payable après la récolte, grâce à l'intervention de la DIAC, 47 bis, Av. Hoche - PARIS

PROGIL

Société Anonyme au Capital de 800.000.000 de Frs

10, QUAI DE SERIN - LYON
77, RUE DE MIROMESNIL - PARIS

TOUS
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

HERBICIDES • INSECTICIDES
ANTICRYPTOGAMIQUES
Pour la Défense de vos Cultures

CRYPTOGILS
pour la protection des bois,
contre l'échauffure, les piqûres,
le bleuissement

LESSIVES - SOLVANTS - DÉSINFECTANTS
SELS POUR FUSION - TANINS
destinés aux industries agricoles

ACIDE FORMIQUE POUR ENSILAGE

Adapté au sol
et à la plante cultivée,
un bon ***engrais composé***
minéral ou organo-minéral,
judicieusement équilibré,
reste la formule de fertilisation
la plus rationnelle...
la formule de l'avenir

VITICULTEURS

EN 1949 LA VIGNE AURA DROIT DE NOUVEAU AUX ENGRAIS.

SAINT-GOBAIN

FABRIQUE ou PRÉPARE

des ENGRAIS SIMPLES
des ENGRAIS MÉLANGÉS
et des ENGRAIS COMPLEXES
des
FONGICIDES
et des
INSECTICIDES
ACTIFS

Adressez-vous à votre fournisseur
ou consultez l'Agence de vente la plus proche

CONSTITUTION ET RECONSTITUTION DE VIGNOBLES

PÉPINIÈRES
A. GIRARD-FENOUIL
LES PLUS BEAUX PLANTS DE VIGNES
A LA SOURCE DE PRODUCTION

*

3 ÉTABLISSEMENTS AUTONOMES

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST
SIÈGE SOCIAL : 35, BOULEVARD LIBERTÉ, MARSEILLE
CARPENTRAS
(VAUCLUSE)

LES GRANDES PÉPINIÈRES ALGÉROISES
OFFICE FRANCO-ALGÉRIEN DES VIGNES ET ENGRAIS
ALGER
(1, RUE DE MULHOUSE)

LES GRANDES PÉPINIÈRES TUNISIENNES
OFFICE FRANCO-TUNISIEN DES VIGNES ET ENGRAIS
TUNIS
(16, RUE D'ANGLETERRE)

SOPRA vous offre

TOUTE UNE GAMME DE PRODUITS SCIENTIFIQUES POUR LA PROTECTION DE VOS CULTURES

POUR LE TRAITEMENT A SEC DES SEMENCES

SOPRASAN

des semences saines - une récolte abondante

✳

POUR LUTTER CONTRE LES INSECTES QUI RAVAGENT VOS RÉCOLTES

SOPROCIDE

Insecticide HCH (SOLVAY) à haute teneur en Isomère Gamma

✳

POUR DÉSHERBER VOS CÉRÉALES

CLOROXONE

Désherbant sélectif à base d'hormones (2. 4. D. SOLVAY)

✳

POUR CONSERVER SANS PERTE VOS POMMES DE TERRE

Dégermant SOPRA

NOTICES ET CONSEILS SUR DEMANDE ✳

SOPRA

67, Av. Franklin Roosevelt - Paris-8e

Les Produits SOPRA fabriqués en France bénéficient de l'expérience technique de PLANT PROTECTION (filiale I.C.I.)

PECHINEY-PROGIL

LES SPÉCIALITÉS AGRICOLES

PECHINEY-PROGIL

défendent vos cultures
sauvent vos récoltes

●

PAR PULVÉRISATION

VIRICUIVRE } fongicides
FONGICUIVRE }

ARSEFRUIT CUPRIQUE
insecticide et fongicide

PAR POUDRAGE

CUPROL 8 - mildiou - de la grappe

SOUFROCLO mildiou et oïdium - de la grappe -

●

Tous Renseignements gratuits à la
SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE
PARIS, 7, Rue de Logelbach
MULHOUSE, 2 bis, Rue du 17-Novembre
et dans tous les bureaux régionaux

Créateurs de

NOVÉMOL

Les Etablissements AULAGNE

présentent

un insecticide exceptionnel

PHOSPHÉMOL 314

Esters phosphoriques mixtes
POUR TOUTES CULTURES

NOVEMOL

Pou de San-José, Araignée rouge, pucerons (vert du pêcher, Lanigère, etc...), Tigre, Psylle, Tordeuse, Orientale du pêcher, Vers de la vigne, etc.....

●

114, rue Duguesclin, LYON

VITICULTURE ARBORICULTURE

FONDÉE PAR PIERRE VIALA EN 1893

RÉDACTEURS EN CHEF :

VITICULTURE
P. MARSAIS
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique et à l'École Nationale d'Agriculture de Grignon.

ARBORICULTURE
J. FAURE
Inspecteur de l'Agriculture honoraire.

SOMMAIRE :

VOLUME 94. n° 10 — OCTOBRE 1948

Couverture : Aimables vendangeuses qui ne se laissent pas distraire de leur besogne urgente.

Éditorial :

Viticulture, par P. MARSAIS 292

Vinification :

Le vignoble et les vins roumains, par G. LAINÉ 293

Science et Technique :

Surface foliaire d'un hectare de vigne, DE BOIXO 295

Le soufre activé, par A. PIROVANO ... 296

Arboriculture :

Le Congrès pomologique d'Angers .. 298

Les débats du Congrès 299

Les travaux du Congrès :

Les maladies chancreuses des rameaux d'arbres fruitiers, par G. VIENNOT-BOURGIN 302

Dépérissement du pommier, par M. KNOCKER 303

Les procédés modernes de pulvérisation, par C. COLLOMB 303

Les substances à caractères phytohormonal dans l'arboriculture fruitière, par R. GUY 305

Les stades végétatifs des arbres fruitiers en rapport avec les traitements, par J. FLECKINGER 306

Problèmes économiques :

La diffusion des vins de France sur le marché scandinave, par C. ENNESCH 307

Nos lecteurs nous questionnent 309

Actualités :

Chronique de Bourgogne, par J. PRIEUR 310

Chronique châlonnaise, par JEUNET-HENRY 310

Echos du Midi, par R. CHAMINADE .. 311

Chronique de la Gironde, par L. GROS 312

En Champagne, par LE CEP CHAMPENOIS 313

Informations 314

La reproduction d'articles ou d'extraits d'articles insérés dans VITICULTURE ARBORICULTURE est formellement interdite sans autorisation.

PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR LES PRESSES DOCUMENTAIRES
DÉPARTEMENT D'ÉDITION DE LA SOCIÉTÉ DE PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES
Société à Responsabilité Limitée au Capital de 2.500.000 Francs

Abonnements (1 an) France et Union Française... Frs **900** Étranger... Frs **1.100** **Dépôt :** 28, Rue Saint-Dominique — Paris-7e

Téléphone : INValides 10-73 **Ch. Post. 1573-86 Paris** **R. C. Seine 289.660 B**

Editorial

Viticulture

LA Viticulture doit rendre, à son tour, hommage à cette autre branche de la production agricole, à l'arboriculture fruitière, qui vient, en renfort, coopérer à l'œuvre entreprise par Pierre Viala, œuvre que nous continuons ici.

Les années passent, et chacune permet de vérifier combien les efforts du Maître disparu étaient judicieux, favorables à la grandeur du Pays. Résurrection de la vigne, terrassée par l'invasion phylloxérique, d'abord. Tâche colossale, réalisée en grande partie par ses travaux. Ensuite, maintien, à tout prix, de la qualité et de la primauté des vins français dans le monde. Une de ses œuvres, l'*Ampélographie*, publiée grâce à Victor Vermorel, y a contribué pour beaucoup. Une autre œuvre magistrale, son traité des *Maladies de la Vigne*, a rendu d'immenses services à la Viticulture mondiale. Mais, débordant le cadre de la Viticulture, Pierre Viala, membre de l'Institut, a fait mieux. Dans le domaine de la science appliquée, et placé à la tête de la Ligue nationale de Lutte contre les Ennemis des Cultures, il a entrepris, un des premiers avec Mangin, avec Etienne Foëx, avec Marchal, l'organisation de la Défense des cultures et tracé la voie aux techniciens ses disciples.

L'arboriculture fruitière lui doit beaucoup. Avec trop de modestie, mon confrère et ami, J. Faure, Ingénieur agricole, Inspecteur honoraire de l'Agriculture, a fait un parallèle entre la Viticulture et l'Arboriculture et, dans un raccourci lumineux, expliqué que si la Viticulture avait pris la place d'une sœur aînée au foyer de la Production fruitière, c'est parce qu'elle avait été menacée de mort, avant les autres, et qu'elle avait su réagir victorieusement.

Nous souhaitons de tout cœur qu'une noble émulation rassemble ici, dans une fraternelle compétition, les producteurs de raisins et d'autres fruits, sources de santé, de vigueur et de richesses, que leurs soutiens et leurs conseils unissent leurs efforts pour vaincre les ennemis des arbustes et des arbres, que de leurs études techniques et économiques désintéressées, axées dans le sens de la vérité scientifique et du bon sens pratique, résultent des progrès qui seront mis en valeur par notre *Revue*. Celle-ci repart sur un nouvel élan.

Le but est commun, les intérêts sont de même nature. J. Faure et moi-même avons la même formation, le même idéal, les mêmes méthodes de réalisation et d'expression.

L'union ébauchée dans le numéro de septembre 1948 doit se resserrer au cours des numéros prochains de *Viticulture-Arboriculture*. Tout nous permet de penser qu'elle sera fructueuse, si tous les intéressés nous font confiance et veulent bien œuvrer avec nous.

Tant de préoccupations, tant d'espoirs sont communs aux Viticulteurs et aux Arboriculteurs ! Le danger et la lutte nous rassembleront.

Paul MARSAIS

Professeur à l'Institut National Agronomique et à l'École Nationale d'Agriculture de Grignon
Président de la Ligue nationale de Lutte contre les Ennemis des Cultures.

Vinification

LE VIGNOBLE ET LES VINS ROUMAINS

par G. LAINÉ

Ancien Conseiller technique près de la Direction générale du Monopole de l'Alcool et des Taxes de Roumanie.

La Roumanie, quatrième pays vinicole du monde, possède des vignobles produisant de beaux raisins. Les vignes sont rarement touchées par les maladies cryptogamiques ; mais, établis en mélange de variétés de cépages, dont les proportions et le choix n'ont pas été suffisamment étudiés, les vignobles sont complantés des variétés françaises : Cabernet, Pinot noir, blanc et gris, Chasselas, Aligoté, Sauvignon, Semillon, Colombard, Muscat-Otonel, Muscats, Riesling ; des variétés roumaines : Feteascà, Cramposie, Grasà, Gordan ; des hybrides producteurs directs : principalement le Noah (!)

Les cépages roumains : *Feteascà* et *Cramposie* donnent des vins assez secs ; les Grasà et Gordan des vins plus moelleux ; dans les cépages importés, le Colombard, le Muscat-Otonel fournissent des vins mœlleux ou très parfumés, rarement consommés en nature, mais que l'on utilise en faible proportion dans les coupages. Le Muscat-Otonel donne un vin capiteux et très coloré : le *Tamoiascà*.

Toutes les vinifications sont en général faites en blanc. Les quelques vins rouges existants, quelle que soit leur origine, sont invariablement dénommés *Bordeaux* sans aucun scrupule, mais sans intention de tromperie, simplement parce que la majorité des consommateurs roumains ignore qu'il existe d'autres vins rouges que les Bordeaux. Il n'y a pas de législation sur les appellations d'origine. Il n'existe du reste aucun vin, ni aucune eau-de-vie de cru, tous les produits étant issus d'un mélange quelconque de cépages. Les mousseux, même gazéifiés, sont pompeusement appelés *Champagnes*.

A part quelques exceptions, le consommateur n'est pas du tout connaisseur et il boit, stoïquement, sans grimace, des vins plus ou moins piqués qu'il considère comme bons ; il recherche certains vins amers dans lesquels on a mis, au préalable, à macérer pendant quelque temps, des feuilles d'absinthe. Ce breuvage, trouble, dénommé *Pelui*, est consommé en guise d'apéritif.

La Roumanie comprend cinq régions vinicoles principales : la Moldavie nord, la Moldavie sud, l'Olténie ou Petite-Valachie, la Transylvanie et le Banat. Il existe bien d'autres vignobles isolés, dont certains produisent quelques vins supérieurs, en petite quantité, tels que ceux de Murfatlar, situé à une vingtaine de kilomètres du port de Constantà, sur la Mer Noire.

Les meilleurs vins de Roumanie sont originaires de Cotnari, ville située à l'ouest de Iasi, capitale de la Moldavie du nord, mais la production est infime. C'est la région de Focsani, Odobesti, Marasesti, Panciu, en Moldavie du sud, qui fournit les plus grandes quantités, le vignoble étant plus étendu : les produits y sont plus secs. A 250 km. à l'ouest de Bucarest, Dràgasani, centre vinicole de l'Olténie, donne des vins plus moelleux, issus de vignes étagées sur les pentes de collines formées par les contreforts des Alpes de Transylvanie. On peut dire que cette région est le « Bordelais de la Roumanie », comparée aux vins de Moldavie. La Transylvanie, avec les centres de Medias et Alba-Julia, et le Banat, avec Minis, Arad et Oradea-Mare, produisent des vins mieux vinifiés, les viticulteurs de ces régions, d'origine allemande, étant mieux initiés à l'œnologie.

Le climat, très continental, oblige à enterrer la vigne l'hiver, et celui-ci terminé, l'été le remplace sans transition, presque immédiatement, si bien qu'il survient rarement des gelées tardives. Cette année, toutefois, la température très exceptionnelle s'étant particulièrement refroidie subitement, toutes les régions vinicoles, excepté Dràgasani et ses environs, ont souffert plus ou moins des gelées. La Moldavie surtout a été la plus éprouvée

et l'on estime, pour cette région, une perte d'environ 20 % pour la prochaine récolte. Naturellement, les prix d'achat à la propriété se sont immédiatement ressentis de cette situation et une hausse générale des cours s'en est suivie. Le vin est passé rapidement à 100 lei le litre (le leu correspond sensiblement, comme pouvoir d'achat, à celui du franc). Actuellement, le marché s'est assaini et l'on traite à 60 et 65 lei le litre.

Contrairement au système fiscal français, les taxes de régie sont acquittées, par apposition de timbres sur les factures, dès que le vin quitte les caves du producteur. Ces taxes sont *ad valorem* et de l'ordre de 30 % environ. Le grossiste acquitte ensuite, à son tour, au moment de la sortie de son entrepôt, une nouvelle taxe *ad valorem* de 14 %, dont il justifie également le paiement au moyen de timbres.

Les vins sont, dans l'ensemble, très mauvais pour un palais français, du fait qu'ils sont vinifiés sans hygiène, sans méthode et sans contrôle. Les raisins, quels qu'ils soient, bons ou mauvais, sont pressés ensemble. Les moûts ne sont pas corrigés, au point de vue sucre, acidité ou tanin. L'anhydride sulfureux n'existe ni sous pression, ni en solution et on ne connaît pas l'emploi des mûteuses. On se contente de soufrer simplement les fûts et les foudres avec des mêches, quand on en possède. Le soufre est actuellement assez difficile à se procurer. On utilise le métabisulfite de potasse, pour les vins faits, mais seulement dans les grandes exploitations. Les caves n'existent pas ou presque pas ; seuls les grands propriétaires en possèdent et souvent de grandeur insuffisante. L'eau est rare, les puits ne débitent pas assez pour les besoins et ne livrent, souvent, qu'un liquide de limpidité douteuse. Dans ces conditions, les moûts ont des fermentations à températures très élevées, languissantes et les vins sont en majorité atteints de casse oxydasique, de tourne, de mannite ou d'acescence. Leur clarification naturelle est difficile et comme les colles font défaut et que les filtres sont peu nombreux, le consommateur boit des vins troubles. Les vendanges étant toujours effectuées avec des raisins très mûrs, et les moûts n'étant jamais corrigés, les vins manquent d'acidité. J'ai rarement trouvé des vins atteignant 4 gr. d'acidité fixe en SO_4H_2 ; la moyenne est de 3,30 gr. Par contre, l'acidité volatile très élevée dépasse couramment 1 gr. et il m'a été impossible de me procurer des vins ayant moins de 0,50 gr. Le degré alcoolique varie de 11 à 14° 5.

Le matériel de vinification ou de laboratoire, ainsi que les produits œnologiques, manquent totalement.

Les wagons-réservoirs sont seulement utilisés pour le transport du pétrole. Les vins voyagent en fûts de 10 hl. environ. Le prix du transport par fer, de Drăgăsni à Bucarest, soit 250 km., est de 3 lei par litre, auquel il faut ajouter le prix du transport par terre, soit 2 lei par litre.

Tout est à créer ou à refaire en Roumanie, concernant la vinification et la conservation des vins. Notre pays aurait un beau rôle d'éducateur à y jouer ; malheureusement, la situation internationale actuelle s'y oppose et les moyens dont dispose la Roumanie ne lui permettent pas d'agir. C'est grand dommage pour elle... et pour nous !

ABONNEZ-VOUS

Nos abonnés bénéficient, dès maintenant, de nos services de

CONSULTATIONS TECHNIQUES GRATUITES

pour toutes demandes de renseignements sur les problèmes concernant la Viticulture et l'Arboriculture

Prière de joindre un timbre pour la réponse

Pour les lecteurs non abonnés le tarif de la consultation est de **200 frs**

Les réponses aux questions d'intérêt général ou d'actualité, pourront être insérées dans la revue

Adressez votre courrier à : **VITICULTURE-ARBORICULTURE, Services Techniques**
28, Rue Saint-Dominique, PARIS-7e — C. Chèque Postal Paris 1573-86

Science et Technique

SURFACE FOLIAIRE D'UN HECTARE DE VIGNE

par le Baron de BOIXO,
Membre de l'Académie d'Agriculture.

Les mesures des surfaces foliaires que j'ai indiquées dans différents articles du *Progrès agricole* de Montpellier, notamment en avril 1947, ont donné lieu à des interprétations erronées : les chiffres donnés ne s'appliquent qu'à une seule face, ainsi que je l'ai bien spécifié (p. 50, alinéa 4 ; page 308, alinéa 2, etc.) ; il s'ensuit que, pour la vigne *Très Campets* du vignoble de Cuxous, la surface foliaire totale d'un hectare est, en 1946, de 43.520 m² ; en 1945, de 22.000 m².

Certains chroniqueurs ont été surpris de ce que ces chiffres diffèrent de ceux qui ont été indiqués par MM. Ravaz et Gèze. J'ignore dans quelles conditions ils ont opéré.

Mes chiffres valent pour la vigne et l'année considérées ; la surface foliaire d'une vigne est extrêmement variable d'une année à l'autre : on voit qu'en 1946, année assez humide, elle a été trouvée double de celle de l'année très sèche 1945.

Si j'avais calculé la surface foliaire de cette même vigne en 1938, j'aurais trouvé un chiffre bien supérieur à celui de 1946, ainsi que l'indiquent les longueurs du rameau moyen du pied choisi : 2,06 m. en 1938 et 1,28 m. en 1946.

Je ferai remarquer que les résultats indiqués par MM. Ravaz et Gèze sont relatifs à l'ensemble des organes verts, tandis que je n'ai mesuré que la surface foliaire.

La différence de végétation, d'une année à l'autre, d'une vigne de coteau à celle d'une vigne de plaine, entraîne de grandes différences dans la surface foliaire.

Tel viticulteur de ma région, interrogé sur la production moyenne de son vignoble, déclarera qu'elle est de 30 hl. à l'hectare ; le propriétaire du vignoble de Courtine (Vaucluse) répondra qu'elle est de 150 hl. Qui songerait à s'étonner d'une telle dissemblance, qui s'aviserait de parler de contradiction? Est-ce à dire que mes expériences de mesure de surface foliaire sont rigoureuses? Evidemment, non ; l'exposé, que j'ai fait de la méthode employée, montrait que j'entendais donner simplement un ordre de grandeur.

En effet, je suis parti d'un rameau moyen, dont j'ai mesuré la surface foliaire ; j'ai multiplié le chiffre trouvé par le nombre de rameaux du pied d'expérience et celui-ci par le nombre de pieds : 4.000 à l'hectare.

Les principales erreurs possibles sont les suivantes :

D'abord, l'erreur sur la mesure des feuilles : étant donné le soin que j'y ai apporté, je crois qu'elle est inférieure à 1 % ; il y a, ensuite, les erreurs provenant du fait que le rameau « moyen » diffère des autres rameaux et que ce pied d'expérience diffère des autres pieds de la vigne considérée.

Tel qu'il a été exécuté, le travail, sur le terrain, avec un aide, m'a demandé 1 h. 55 d'exécution. M. Coll, géomètre au Service du Cadastre, a mis 11 heures pour mesurer les surfaces foliaires du rameau moyen.

Pour dessiner les surfaces foliaires de toutes les feuilles d'un hectare de la vigne « Très Campets » en 1946, il aurait fallu environ 16.000 journées et 44.000 journées pour le calcul des surfaces. Nous ne pensons pas qu'un tel travail ait jamais été entrepris. On peut concevoir que des photographies aériennes combinées avec d'autres photographies puissent donner des éléments d'appréciation très sérieux ; l'emploi de planimètres photoélectriques réduirait beaucoup le temps de calcul.

Pour conclure, nous dirons que 44.000 m² nous paraît représenter un chiffre moyen de la surface foliaire d'un hectare d'une bonne vigne de coteaux.

Cuxous, 15 août 1948.

LE SOUFRE ACTIVÉ

par le Professeur Alberto PIROVANO
Directeur de l'Institut d'Arboriculture de Rome

Parmi les divers essais ayant pour but l'économie de soufre, en ces derniers temps de carence du métalloïde et réalisés avec un succès inégal, je crois utile de faire connaître une nouvelle méthode physique d'activation du soufre qui lui confère — le soleil aidant — une puissance toxique pour toutes les Erisyphacées et pour l'Oïdium de la vigne en particulier.

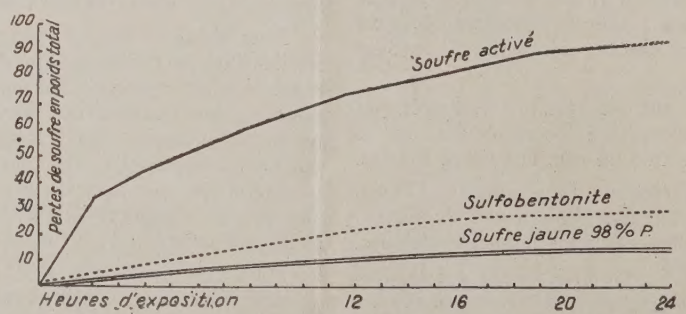
L'activation physique du soufre est fondée sur le principe phototropique du corps noir. Un corps noir ou foncé s'échauffe à la lumière directe du soleil beaucoup plus qu'un corps blanc, jaune ou clair : la notion est banale. La couleur jaune du soufre capte les rayons violets de la lumière blanche, qui sont les moins thermogènes et, par conséquent, le soufre s'échauffe très peu : d'ailleurs les particules du métalloïde pulvérisé et ventilé sont pratiquement transparentes à l'examen microscopique.

Pour obtenir le maximum d'activité chimique du soufre, il faut atteindre un degré de chaleur qui favorise une forte émission de ses vapeurs. Elle peut être réalisée à la surface limite des particules de soufre lorsqu'elles sont pigmentées en noir et exposées au plein soleil sur les organes verts des végétaux. Il s'ensuit une émission considérable de vapeurs de soufre qui, rencontrant des molécules d'oxygène, la vapeur d'eau dégagée par le feuillage, de l'air ionisé, etc., forment les composés gazeux notoirement inhibiteurs pour la vie et le développement de certaines cryptogames.

La pigmentation noire du soufre a pu être réalisée, après des essais infructueux, car beaucoup de couleurs noires se modifient au contact du soufre liquide dans lequel on va les incorporer : d'autre part, la coloration superficielle extérieure des particules de soufre jaune ne leur confère pas une propriété phototropique, mais, au contraire, ombragent leur surface : il faut que le pigment noir *soit à l'intérieur* de ces particules.

La réalisation industrielle de la fabrication — obtenue en 1938 — est actuellement parfaite. Des échantillons de soufre jaune ventilé comparés à d'autres de soufre activé (qui se présente avec une couleur noire d'ébène en masse et grise foncée après broyage et ventilation) atteignent, toutes conditions égales, à la même lumière pour un temps égal d'exposition, le rapport 1 : 11,25 et parfois 1 : 11,27 soit en évaluant au moyen d'une microbalance la perte du poids (soufre évaporé), soit en jugeant d'après la hauteur du halo noir qui se forme sur des plaquettes d'argent placées verticalement sur les échantillons à comparer (voir graphique). Ce dernier moyen est plus abordable, mais moins exact. La ventilation du milieu naturel réduit de beaucoup le rapport ci-dessus; mais les faits prouvent qu'il est encore considérable.

Le soufre activé renferme encore 92-93 % de métalloïde pur. Rendu mouillable, en union avec un sel organique de cuivre qui donne une bouillie pratiquement transparente, n'atténuant pas l'effet thermogène de la lumière, il a donné d'excellents résultats : il offre aussi l'avantage de pouvoir être appliqué même en journées venteuses, épargnant les frais et les inconvénients du soufrage. L'épandage par pulvérisation liquide doit être fait avec des pompes munies d'agitateur.



Perte du poids total par évaporation du soufre à la lumière d'une lampe " Sollux ", sur échantillons de densité d'1 mgr. par cm² à 50 cm. du filament de la lampe.

Dans les vignobles de notre Institut, situés à Grottarossa (Rome), depuis neuf ans, on ne donne à une partie qu'un seul soufrage au soufre activé, lorsque les pousses atteignent une longueur de 20-25 cm. et bien que, dans les premières années, le produit fût loin d'avoir la perfection actuelle, depuis

ce temps nous n'avons plus vu d'Oïdium sur les raisins, les feuilles et les sarments. Les témoins sans traitement avaient de 6 à 46 % de grappes atteintes (1946).

Je dois dire que, même des expériences dans lesquelles on a employé des soufres bruts minéraux pulvérisés, à 29 % de S, provenant des gangues grisâtres d'Altavilla Irpina (gris perle après ventilation), m'ont donné des résultats au moins égaux à ceux du soufre jaune à 98 %.

Je vois, dans la discussion du rapport présenté par Mlle l'Ingénieur Marguerite Gaudineau, au Premier Congrès International de Phytopharmacie, que M. L. Audidier avait observé l'efficacité relative plus grande de certains soufres impurs, par rapport à celle du soufre sublimé. Je crois que, plus qu'à l'effet de la dispersion du soufre dans les impuretés ou qu'à la question d'adhérence, la cause, surtout pour ce qui concerne les masses d'épuration du gaz, doit être imputée au pigment sombre qu'elles contiennent.

Soufre et lumière sont deux coefficients inséparables pour la lutte contre l'Oïdium. Depuis un siècle on a conçu et propagé ce principe et on l'applique. Les cépages à larges feuilles ou à végétation touffue (Carignan, Grec, Barbéra, Sabalkanskoy, Gros Colman, Frankenthal, Italia, etc.) doivent leur grande morbidité à l'ombrage de leurs feuilles qui ne permet pas aux rayons solaires d'atteindre le soufre.

Pour une raison analogue, les vignes conduites en tonnelles ou en pergolas sont plus difficiles à préserver.

Les expériences comparatives de lutte avec emploi de soufre activé contre l'Oïdium sont nombreuses ; je ne citerai ici que celles qui furent conduites dans les plaines de Maccarese, en 1946, sur Carignan extrêmement envahi par l'Oïdium (1 h. pour chaque produit) ; elles ont donné les résultats ci-après. Rapportant à 1 le témoin, soufré comme d'habitude à Maccarese, on obtient les degrés d'infection en septembre, qui sont joints à chaque expérience.

(1) *Soufre minéral* à 29 % de S. — 5 poudrages (130 kg de produit). Grappes infectées à la vendange. — 8,89 % = 1. Dépense totale : 8.350 lires (Produit et application).

(2) *Sulfobentonite T.* — 4 pulvérisations à 2 % (42 kg de produit). — Grappes infectées 16,87 % = **1,89**. Dépense : 8.200 lires.

(3) *Sulfobentonite cuivrée.* — 4 pulvérisations à 2 % (42 kg de produit). — Grappes infectées 10,60 % = **1,20**. — Dépense : 8.400 lires.

(4) *Soufre activé* (appliqué en poudre). — 2 poudrages (30 kg. de produit). — Grappes infectées 1,82 % = **0,13**. — Dépense : 3.500 lires.

(5) *Soufre activé avec acétate de cuivre* 0,3 % (en bouillie). — 2 pulvérisations (30 kg de soufre). Grappes infectées 0,16 % = **0,019**. — Dépense : 4.100 lires (mais économisant deux traitements à la bouillie bordelaise).

(6) *Soufre activé comme ci-dessus avec bouillie Casale* (au citrate de Cu).

2 pulvérisations (30 kg de soufre). — Grappes infectées 0,21 % = **6,023**. — Dépense : 3.900 lires (économisant comme ci-dessus).

Dans les lots 5 et 6 les pulvérisations ont remplacé les traitements ordinaires à la bouillie bordelaise.

Des pousses complètement envahies dès l'éclosion des bourgeons dans les lots traités au soufre activé (4,5 et 6) ont donné de petites grappes parfaitement saines.

Contrairement aux prévisions, on n'a constaté aucune brûlure du feuillage, du moins jusqu'en juin. La raison de ce résultat paradoxal est à l'étude.

Des poudrages de soufre activé sur des rosiers rabougis par la *Sphaerotheca pannosa*, sur des pois et des courges envahis par diverses *Erysiphacées* stoppent nettement les dites maladies avec un seul traitement.

La vente du soufre activé, de l'ordre de 10 % en 1946, est passée à 5.000 quintaux cette année.

Le soufre activé pourrait être fabriqué par n'importe quel particulier s'il n'avait à exiger la plus grande dispersion des particules du pigment qui le noircit en chacune des minimes particules formant la poussière de ventilation. Cette dispersion dans le soufre en fusion, notoirement très visqueux, a constitué le problème le plus difficile, actuellement résolu par la grande industrie, par un procédé breveté aussi pour la France et ses Colonies.

Arboriculture

LE CONGRÈS POMOLOGIQUE D'ANGERS

Le soixante=dix=neuvième Congrès Pomologique organisé par la Société Pomologique de France *a eu lieu à Angers, du 22 au 25 septembre, dans la grande salle du Théâtre, tout juste assez grande pour contenir la foule des participants venus de toute la France, de l'Afrique du Nord et de l'étranger. C'est un fait que les Congrès Pomologiques, ainsi que le faisait remarquer M. Saint=Olive, président, dans son allocution d'ouverture, attirent chaque année un plus grand nombre de congressistes ; 500 à Dijon il y a deux ans, 750 à Perpignan l'an dernier, 1.000 cette année à Angers.*

Plus encore que la magnifique vitalité de la Société Pomologique, dont les destinées sont solidement assurées par M. Chasset, secrétaire perpétuel (les adhésions au rythme de 100 par mois portent l'effectif actuel des membres à 5.500), il convient de souligner que les Congrès Pomologiques constituent toujours par le programme de leurs débats d'intéressantes informations et confrontations de vues sur les problèmes arboricoles du moment.

C'est pourquoi nous avons demandé à un certain nombre de participants, et même à des auteurs de rapports, de résumer pour nos lecteurs les débats d'Angers, certain qu'ils y trouveront une documentation de premier plan.

Il n'est pas inutile de rappeler qu'à côté des débats proprement dits, l'intérêt des Congrès Pomologiques réside aussi dans l'occasion, donnée une fois l'an à tous ceux que passionne l'arboriculture fruitière, de se rencontrer et d'échanger des idées et des informations.

Et c'est pourquoi, contrairement à l'opinion souvent entendue, nous estimons que de telles manifestations sont indispensables à la vie fruitière française. Pour s'en convaincre, il n'est que de se rendre compte de l'intérêt qu'elles suscitent chez nos amis de l'Union Française et de l'étranger.

La rédaction de Viticulture=Arboriculture *est heureuse de féliciter les organisateurs de cette réunion, en particulier nos amis MM. Saint=Olive, président, et Chasset, secrétaire perpétuel.*

J. F.

ANGERS

LES DÉBATS DU CONGRÈS

La séance d'ouverture était présidée par M. Vezin, Inspecteur Général de l'Agriculture, représentant M. le Ministre de l'Agriculture.

Prirent successivement la parole pour féliciter les organisateurs et saluer les congressistes, M. le Préfet de Maine-et-Loire, M. le Maire d'Angers, M. le Président du Conseil général, M. le Président de la Société Horticole d'Angers.

Puis M. Saint-Olive, président de la Société Pomologique de France, prononça son allocution d'ouverture, avec précision et finesse, remerciant les congressistes, les organisateurs, les hôtes angevins, et saluant les représentants étrangers, notamment ceux de la Suisse et de la Belgique.

Après l'élection du Bureau et des Commissions, on se mit au travail et on entendit d'abord M. Duval, Ingénieur agronome, pépiniériste à Lieusaint, qui traita de *L'influence du pépiniériste sur la culture fruitière*. Courageusement et avec beaucoup de talent convaincant, M. Duval s'attaqua aux malentendus qui opposent trop souvent les fournisseurs de plants fruitiers et leurs utilisateurs ; comme toujours, les responsabilités de cet état de choses sont partagées : quelques « margoulins » déshonorent la profession de pépiniériste, alors que tant de maisons sérieuses bien connues ont la confiance entière des arboriculteurs. Du côté des utilisateurs aussi, on trouve trop de gens sacrifiant la qualité au prix et ne s'entourant pas, avant d'acheter, des garanties désirables. Après avoir dénoncé le mal, M. Duval donne ses vues sur les moyens de le combattre : collaboration étroite entre les intéressés ; contrats passés assez longtemps à l'avance entre particuliers et collectivités d'une part et pépiniéristes d'autre part, d'où abaissement possible du prix des plants; garanties de l'authenticité des greffons et porte-greffes ; rôle du pépiniériste auprès des jeunes arboriculteurs, etc.

Ensuite, M. Viennot-Bourgin, Ingénieur agricole, Maître de Conférences à l'Institut National Agronomique, fit une intéressante mise au point de la question des *Maladies chancreuses des rameaux d'arbres fruitiers*. Ce rapport fait l'objet, plus loin, d'un commentaire de M. Guy.

Avec M. Knocker, l'éminent arboriculteur qui dirige le Centre fruitier de La Sauvetat, dans le Puy-de-Dôme et qui est une des personnalités les plus en vue du monde arboricole, est abordé un problème passionnant, dont la solution, malheureusement, n'est pas à brève échéance. Par ses observations pénétrantes, sa force de conviction et son grand talent, M. Knocker a retenu l'attention de l'auditoire qui ne lui a pas ménagé ses applaudissements. La discussion qui a suivi, au cours de laquelle M. Bouchet a signalé des dépérissements voisins dans la région lyonnaise, a montré toute l'importance de cette question mal connue pour laquelle des recherches s'imposent. M. Willaume a bien voulu présenter une étude détaillée du rapport de M. Knocker, étude que nos lecteurs trouveront plus loin.

L'*Etude des procédés modernes de pulvérisation* fit ensuite l'objet d'un rapport très documenté, étant donné la personnalité de l'auteur, M. Collomb, ancien élève de l'Ecole Polytechnique, Ingénieur aux Etablissements Vermorel. M. Collomb a bien voulu rédiger lui-même pour *Viticulture - Arboriculture* un résumé de sa communication que nous publions plus loin.

M. Guy, Ingénieur agricole, licencié ès sciences, était chargé de traiter des *Substances à caractère phytohormonal dans l'arboriculture fruitière*, ces fameuses substances qui font naître tant d'espoirs et qui peuvent aussi bien décevoir ! Nous savons gré à l'éminent spécialiste qu'est M. Willaume d'avoir rédigé, pour nos lecteurs, une note résumant le travail si complet de M. Guy.

Enfin, la journée du 24 septembre, bien remplie comme on le voit, s'est achevée sur une communication de M. Bry, Ingénieur horticole, attaché à la Direction des Services Agricoles du Rhône, sur l'*Affranchissement des arbres fruitiers* qui, comme la langue d'Esope, peut être, suivant les cas, la meilleure ou la pire des choses. Il faut savoir gré à M. Bry, dont la jeunesse n'exclut pas la compétence, d'avoir exactement posé la question, faisant le départ entre le bon et le mauvais affranchissement, précisant les cas où il faut le combattre, ceux

Vergers d'Anjou
Quincé - Brissac.

Vergers d'Anjou Reinettes du Mans = Arcure Lepage

où il faut le provoquer. Les remarques et les approbations des praticiens présents ont confirmé la valeur de ce rapport que nous conseillons à nos lecteurs de lire dans le compte rendu général du Congrès.

***

La deuxième journée, non moins chargée et intéressante que la première, a débuté par un rapport de M. Desrue, Ingénieur Agronome, sur les *Esters phosphoriques*, dont l'emploi fait naître de grands espoirs pour la lutte contre certains parasites animaux particulièrement coriaces et dont les récentes acquisitions industrielles n'ont pu combattre. M. Desrues a fait part très objectivement au Congrès des connaissances encore limitées sur ces substances, en même temps que des résultats très nets obtenus par les produits fabriqués par l'industrie. Nous convions nos lecteurs à lire plus loin le commentaire qu'a bien voulu en faire M. Bouchet.

Avec M. Fleckinger, Sous-Directeur de la Station de Biologie de Versailles, le Congrès entendit un rapport précis sur les *Stades végétatifs* et le développement des organes de reproduction chez le pommier et le poirier. L'auteur divise la durée de ce développement en 10 stades, distingués par les lettres de A à J. L'intérêt de cette communication concerne la détermination de repères exacts pour fixer les dates des traitements antiparasitaires, notamment, pour n'en citer qu'un, celui qui vise l'anthonome. Nous souhaitons qu'une entente intervienne sur la base des remarquables travaux de M. Fleckinger, entre les spécialistes, aussi bien français qu'étrangers, pour qu'on parle le même langage partout. Nous pensons aussi qu'il est désirable que ces stades soient, ensuite, et pour chaque espèce, désignés d'un nom ou d'une expression qui frappent le praticien appelé à s'en servir et soient acceptés par lui.

Nous espérons pouvoir présenter dans cette revue une étude plus complète de la question, estimant qu'elle présente un intérêt capital pour la défense des cultures fruitières. En attendant, M. Bouchet, nous en présente un excellent résumé.

M. Roulon, Ingénieur horticole, Maître de Conférences à l'Ecole Nationale d'Horticulture de Rennes, présenta ensuite un rapport sur les *Porte-greffes du pommier et du poirier*. Il rappela les mises au point d'East Walling, avec les caractères et aptitudes de chacun des numéros.

Passant à la question des cognassiers, M. Roulon indiqua que les connaissances en la matière sont moins précises que pour les porte-greffes doucin et paradis. Il signala que six numéros français sont à l'étude, C^1 et C^2 originaires de Versailles, C^3 ,C^4 et C^5, originaires d'Angers, et C^6 de Seine-et-Oise.

Le désherbage dans les vergers et les vignobles fut traité par M. Bouchet, Ingénieur agricole, Directeur de la Station d'études de la Dargoire, à Lyon, avec la virtuosité qu'on lui connaît et une parfaite possession du sujet.

Les herbicides qui donnent, comme on le sait, d'excellents résultats dans les cultures de céréales, sont inapplicables dans les vergers et les vignobles, à cause

Reinette du Mans

des risques graves sur la végétation, tant par l'action directe sur le feuillage au cours des traitements que par l'absorption de ces substances par les racines. Des doses infimes sont suffisantes pour provoquer, à la pulvérisation, des déformations qui rappellent singulièrement les symptômes du court-noué. M. Bouchet nous adresse un résumé de son rapport qu'on pourra lire plus loin.

Chaque Congrès Pomologique entend toujours, d'un spécialiste autorisé, un exposé sur la culture fruitière du pays où il tient ses assises. Le Congrès d'Angers n'a pas dérogé à cette régle, ce qui nous a valu d'entendre M. Laumonnier, Ingénieur horticole, attaché à la Direction des Services Agricoles de Maine-et-Loire, sur *Le Verger angevin*. Utile mise au point qui fit ressortir la prédominance du pommier et du poirier dans les cultures, la vogue de l'arcure qui a trouvé du reste, en Anjou, au moins deux promoteurs : MM. Lepage et Bouché-Thomas. Cette communication prépara utilement le Congrès à l'excursion du lendemain dans les vergers.

Le rapport de M. Bouché-Thomas fut un de ceux qui eut le plus de succès, tant par la personnalité dynamique du conférencier, sa véhémente conviction, que par l'aspect un peu... révolutionnaire de sa méthode. suivant l'expression du président de séance M. Combault, Ingénieur horticole, a bien voulu donner un résumé de l'exposé de M. Bouché-Thomas qui trouva, parmi les congressistes, des opposants farouches auxquels le rapporteur su, répliquer avec beaucoup d'esprit.

Enfin, pour terminer, signalons les deux rapports de Mlle Aubanel, sur le *Rynchite coupe-bourgeons*, et de Mlle Gaudineau, de la Grande-Ferrade, sur *Les oïdiums et les procédés de lutte*.

La non moins traditionnelle excursion termina le Congrès. Trois cents congressistes y participèrent. Elle se déroula dans le vignoble du Layon, dans les vergers de Quincé-Brissac, de la Société des Vergers d'Anjou (avec ses 7 ha. de pommiers et poiriers). Le déjeûner eut lieu dans les caves Ackermann et le retour par la Vallée de la Loire, riche de toutes ses cultures fruitières, graimières et légumières.

J. F. et S. P.

Dégustation du " Vin du Siècle "
Coteau du Layon 1947, à Faye d'Anjou.

LES TRAVAUX DU CONGRÈS

Les maladies chancreuses des rameaux d'arbres fruitiers

par G. VIENNOT-BOURGIN

Ingénieur Agricole
Docteur de l'Université de Paris
Maître de Conférences à l'Institut National Agronomique

Le rapporteur, spécialiste des questions de pathologie végétale, et qui, l'année dernière, à Perpignan, a décrit les tavelures des arbres à noyaux, constate tout d'abord que la plupart des praticiens considèrent la cause des chancres des arbres fruitiers à pépins comme étant essentiellement liée à la présence de *Nectria galligena*. Ce champignon n'est cependant pas le seul qui soit capable de provoquer une tuméfaction profonde de l'écorce jusqu'à l'assise génératrice.

C'est ainsi que sur le pommier on trouve en outre *N. ditissima* qui cause initialement le chancre du hêtre, et *N. ditissima* var. *major* qui parasite les ormes et les chênes. En outre, sur le pommier également, il ne faut pas négliger l'action pathogène du *N. cinnabarina*, qui n'est pas un parasite provoquant un chancre, mais qui peut cependant entraîner la mortification des jeunes rameaux.

Tandis que *N. galligena* provoque par sa progression radicale une plaie profonde et unilarétale, les autres *Nectria* des Pomacées se traduisent plutôt par un brunissement de l'écorce qui s'affaisse tandis que les cambiums sous-jacents sont détruits.

Il convient donc, dans la lutte contre les plaies chancreuses des rameaux, de tenir compte à la fois de la pluralité des espèces et de leurs manifestations parasitaires. En dehors des méthodes de lutte directes — actuellement seules connues — il y a lieu de veiller au choix de l'emplacement des pépinières et des vergers suffisamment éloignés des forêts capables de permettre la contamination.

On peut considérer, dans le mode de parasitisme des *Nectria*, la présence d'autres affections souvent interprétées comme permettant la constitution d'un complexe parasitaire. C'est le cas du puceron lanigère, de la tavelure. On peut admettre que tandis que le premier se trouve implanté sur les lésions à chancre, le second intervient comme un moyen de pénétration du *Nectria*. Il n'y a pas complexe parasitaire dans les deux cas, mais seulement utilisation en commun par le *Nectria* et le puceron de portes d'entrée faciles.

Indépendamment des lésions causées aux rameaux par les champignons du genre *Nectria*, il est utile de signaler le déssèchement des écorces par *Diplodia Griffoni* et *Phacidiella discolor*. Ces deux cryptogames interviennent le plus souvent en tant que parasite secondaire soit à la suite d'une gélivure, soit au niveau des trous de sortie des adultes de *Scolytus rugulosus*, qui est un insecte dont les ravages sont accusés depuis près de deux ans dans les vergers de l'Avesnois, de la région parisienne, du Lyonnais, etc..

Enfin pour compléter l'énumération des causes et des faciès de chancre, le rapporteur signale le chancre papyracé, qui est fréquent en Anjou, mais a été constaté aussi par lui-même aux environs de Paris et de Perpignan. Cette affection appelée « papery bark » en Angleterre, serait d'origine physiologique, avec intervention éventuelle de parasites de faiblesse. En terminant, l'auteur signale que l'organisme cause du « chancre pérennant », grave aux Etats-Unis, a été reconnu récemment en Angleterre. *Neofabraea perennans* doit donc être considéré comme un ennemi possible du verger français.

Nous remercions tout particulièrement M. Viennot-Bourgin de cet exposé clair et précis, qui aide à comprendre les actions diverses trop souvent confondues des attaques fongiques sur nos arbres fruitiers.

Dépérissements du Pommier

par M. KNOCKER

Arboriculteur,

Directeur du Centre de la Sauvetat (Puy-de-Dôme).

Le Congrès Pomologique avait mis à l'ordre du jour de ses travaux l'étude des dépérissements du pommier signalés notamment en Auvergne et dans les Pyrénées-Orientales.

Tous ceux qui ont eu l'occasion d'observer des phénomènes analogues et de déplorer d'une façon générale l'état d'abandon et de misère physiologique dans lequel se trouve trop souvent, en France, cette incomparable richesse nationale, attacheront une importance toute particulière au rapport présenté sur la question par M. Knocker et à la discussion qui a suivi.

M. Knocker a tout d'abord analysé les différents symptômes de la maladie dans les vergers auvergnats. Il a noté, en particulier, une paresse générale de la végétation. Les feuilles restent petites, jaunâtres et plus ou moins enroulées. L'écorce du côté exposé aux rayons du soleil prend une coloration rougeâtre. La floraison se produit et la nouaison se fait, mais les fruits restent petits. L'arbre semble subir une crise comparable à celle des jeunes sujets que l'on vient de transplanter. Des parasites secondaires, tels que Polypores et Scolytes, s'attaquent à la charpente de ces arbres en état de moindre résistance, dont l'agonie peut se prolonger pendant une dizaine d'années.

On a constaté que le Pommier pouvait être atteint à tous les âges, dans les vergers irrigués comme dans ceux qui ne le sont pas, dans les terres neuves comme dans les terres fatiguées, sur des arbres traités régulièrement comme sur ceux qui ne reçoivent aucune application de produits chimiques.

Il vient tout de suite à l'esprit qu'il s'agit soit d'une maladie à virus, soit d'une carence alimentaire.

Des spécialistes, parmi lesquels M. Limasset, dont la compétence en la matière est bien connue, ont procédé à un examen méthodique des arbres malades, et ils ont conclu de leurs expériences qu'il ne s'agissait certainement pas d'un virus ; reste donc la possibilité d'une carence alimentaire. On sait que dans certains cas, des dépérissements de pommiers ont pu être rapportés au manque de bore, par exemple (observation de M. Bellonte dans les Pyrénées-Orientales).

Il a donc été procédé à l'analyse des sols des régions où la maladie sévit en Auvergne et, parallèlement, à l'analyse des feuilles des arbres malades.

Ces analyses ayant révélé une teneur faible en azote, on a alors procédé à des apports d'engrais azotés sur les cultures atteintes. Le feuillage de ces cultures a repris, à la suite de ces applications, une teinte verte à peu près normale, mais la végétation est restée languissante et il n'y a pas eu de pousse, sauf dans le cas où, en même temps que l'engrais chimique, on a apporté au sol une forte fumure de purin.

M. Knocker a donc hésité à tirer des conclusions définitives des faits qu'il a enregistrés, et a adressé un appel à tous les arboriculteurs pour étendre le champ de son enquête.

M. Bouchet, Directeur de la Station de la Dargoire près de Lyon, a signalé de son côté un cas de dépérissement un peu différent constaté dans la vallée du Rhône.

Des échanges de vues qui ont eu lieu entre les congressistes, il résulte avec certitude qu'il n'y a pas une maladie de dépérissement du pommier, mais différentes catégories de dépérissements.

Ces dépérissements semblent avoir des causes multiples et, sans doute, variables. Dans certains cas bien précisés, on a pu les rattacher au manque de bore ; dans le cas le plus général, et si nous en croyons nos propres observations effectuées avant guerre dans les prés-vergers de la Thiérache, la cause primordiale paraît être le manque d'azote. Toutes les caractéristiques de la maladie correspondent, en effet, avec celles d'une carence en cet élément capital.

Il est à noter en passant que le symptôme d'une couleur rouge des branches n'est pas particulier au dépérissement, mais constitue un signe de souffrance fréquent chez les pommiers.

Nous ne pensons pas que les constatations faites par M. Knocker à la suite d'applications d'engrais soient en contradiction avec nos conclusions, bien au contraire.

Si l'arbre ne réagit pas immédiatement à un apport d'azote, ce peut être, en effet, parce que le manque prolongé de cet élément le place dans des conditions peu favorables à un retour rapide à un complet état de santé.

Le problème de la nutrition azotée du Pommier est un problème complexe dans lequel il y a lieu de tenir compte à la fois des conditions des sols et des sous-sols, des réserves en azote et de leur caractère plus ou moins rapidement mobilisable durant les différents stades de végétation des arbres.

L'action décisive manifestée par l'apport de purin vient à l'appui de cette façon de voir : le purin apporte non seulement un appoint d'azote à un moment critique mais provoque en même temps, par les composés hormonaux qu'il contient, une rénovation du chevelu des racines qui, dans les arbres malades, souffrent autant que le feuillage.

F. W.

Les procédés modernes de pulvérisation

par C. COLLOMB

La technique des produits antiparasitaires agricoles semble, depuis une dizaine d'années, faire des progrès beaucoup plus rapides que celle des appareils d'épandage.

En effet, alors que de nombreux produits de défense chimique des cultures entièrement nouveaux sont apparus, les appareils destinés à les appliquer sont toujours basés sur des principes qui datent, en gros, de la découverte de l'action du sulfate de cuivre.

Depuis la fin de la guerre, les constructeurs d'appareils français s'efforcent de rétablir une situation aussi anormale. Leurs ambitions sont modestes et elles se bornent, pour le moment, à étudier des appareils obtenant les mêmes bons effets en culture que les appareils classiques, mais avec une beaucoup plus grande économie de moyens.

Envisageant que, dans la plupart des traitements, et surtout des traitements anticryptogamiques, ce sont les applications par pulvérisation qui donnent les meilleurs résultats, les constructeurs s'efforcent de réaliser cette pulvérisation avec une très faible quantité d'eau.

C'est ainsi que, par la méthode de pulvérisation par courant d'air appelée communément « Atomisation », on peut espérer remplacer les 1.000 à 1.200 litres de liquide actuellement utilisés à l'hectare par une centaine de litres d'une bouillie beaucoup plus concentrée.

La difficulté de mise en œuvre de ce procédé résulte principalement de la nécessité d'assurer une répartition régulière sur le terrain d'une bouillie très concentrée, et par conséquent d'un emploi délicat. Il est indispensable d'utiliser des appareils assurant, d'une manière absolument automatique, un épandage précis.

Cette condition *sine qua non* peut être réalisée lorsqu'il s'agit de cultures disposées sur le terrain d'une manière homogène. Elle devient impossible à remplir en fait de traitements d'arbres fruitiers, car chaque arbre a son individualité et doit être traité à part.

Comme le jet d'un atomiseur est extrêmement fin et peu visible, que ses résultats sont peu apparents, il est difficile d'apprécier le moment où l'arbre est suffisamment traité, il faut donc prévoir un dispositif doseur que l'on réglera *a priori* suivant la nature et les dimensions de chaque arbre.

L'économie réalisée sur le transport et l'épandage de quantités importantes d'eau, n'est pas seulement intéressante du point de vue prix de revient brut du traitement. Un appareil atomiseur peut se contenter d'un réservoir de petite capacité, il est donc léger et passe facilement dans tous les terrains, même détrempés par la pluie. Il est mis en œuvre très rapidement avec le minimum de personnel, et multiplie par conséquent les chances qu'a l'exploitant de traiter dans les délais voulus pour juguler l'invasion d'un ravageur.

Le poudrage classique est un procédé de traitement économique puisqu'il ne met en jeu qu'une quarantaine de kilogs de poudre à l'hectare. En outre sa pénétration à l'intérieur du feuillage est bonne. Mais son adhérence et sa persistance sont souvent insuffisantes, surtout lorsqu'il s'agit de traitements anticryptogamiques. On a donc cherché à améliorer cette adhérence et cette persistance de plusieurs manières, notamment par le poudrage humide et le poudrage électrique.

Le procédé du poudrage humide est la généralisation du poudrage sur la rosée, bien connu des vignerons. Il consiste à produire une rosée artificielle par projection d'eau « atomisée » sur les feuilles auxquelles la poudre adhérera dans de meilleures conditions. L'atomisation d'eau pure est beaucoup plus facile que celle d'une bouillie concentrée et la régularité de sa répartition présente moins d'importance.

Dans le poudrage électrique on s'efforce de charger électriquement la poudre de manière qu'elle soit attirée avec une certaine vitesse sur les feuilles à proximité immédiate desquelles elle passe. Son adhérence et sa persistance doivent en être très notablement augmentées.

Ces deux procédés de poudrage perfectionnés confèrent-ils aux produits actifs qu'ils mettent en œuvre une adhérence et une persistance comparables à celles que leur assure l'épandage par voie humide? Il est difficile de l'affirmer car nous n'avons pas encore une expérience suffisante de ces méthodes et nous devons attendre les résultats de l'expérimentation et de la pratique.

Dans cette rapide revue des moyens modernes de traitement antiparasitaire des cultures il ne faut pas oublier le procédé des canalisations posées à demeure, alimentées par une moto-pompe fixe, et sur lesquelles on vient brancher des tuyaux de caoutchouc terminés par une lance de pulvérisation. Ce genre d'installation, négligé en France, mais largement utilisé à l'Etranger, permet une sérieuse économie de main-d'œuvre et une grande rapidité de traitement. Son prix de revient ne devrait pas être incompatible avec les nécessités de l'équilibre financier des exploitations de produits de qualité.

Reste enfin l'avion, qui n'est en somme qu'un véhicule sur lequel on peut monter un appareil de pulvérisation ou de poudrage. Véhicule rapide, mais coûteux et fragile, pour une charge d'utilisation en général réduite. Là encore il faut attendre les résultats des expériences en cours, lesquelles sont spectaculaires et, par conséquent, fort suivies.

En résumé, il semble bien que l'on se trouve à un tournant de l'histoire des appareils de défense chimique des cultures, mais les réalisations industrielles à grande échelle d'appareils nouveaux demanderont encore de sérieux délais,

Les substances à caractère phytohormonal dans l'arboriculture fruitière

par R. GUY

Ingénieur agricole licencié ès sciences

L'auteur, qui au Congrès Pomologique tenu à Perpignan l'année dernière, avait abordé ce champ immense de recherches par l'étude de produits de lutte contre la chute prématurée des fruits, a, cette fois, brossé un tableau d'ensemble de la question et tenté de faire le point de l'état actuel des connaissances acquises à son sujet.

Synthèse difficile qu'il faut savoir gré à M. Guy d'avoir résumée très clairement, avec beaucoup de bon sens, en se tenant également éloigné d'un optimisme outré comme d'un pessimisme exagéré.

Il est certain que le fait d'avoir ramené l'étude de nombreux produits ayant à très faible dose une ou des actions à grande puissance sur la vie, la forme, et le comportement des végétaux, à celle d'une catégorie récemment découverte d'agents physiologiques internes appelés Hormones chez les animaux et auxines ou Phytohormes chez les plantes, a jeté une lumière nouvelle et donné une vigoureuse impulsion à des recherches considérées un peu, dans le passé, comme du domaine de la sorcellerie et du charlatanisme.

Déjà les belles recherches de Gabriel Bertrand et de son école sur les engrais agissant à doses infinitésimales et qualifiés d'oligodynamiques, avaient ébranlé la dictature absolue des trois grands : azote, acide phosphorique, potasse, et apporté un argument scientifique de premier ordre à ceux qui pensaient que l'enseignement dogmatique officiel n'accordait pas une part suffisante aux impondérables dans les choses de la vie.

De très hautes autorités persistaient cependant à manifester un septicisme dédaigneux devenu de bon ton devant certaines observations des praticiens, observations trop souvent présentées, il est vrai, de façon inhabile, mêlées d'interprétations fantaisistes ou d'explications manifestement sans valeur, mais généralement basées sur un coup d'œil très subtil.

La découverte irréfutable des phytohormones, et la mise en évidence de leurs propriétés inouïes, est un coup de massue pour les pédants d'une agronomie simpliste.

Mais quelle révolution des conceptions ordinairement admises ! Que de remous, que d'espoirs chimériques déchaînés, générateurs probables de cruelles déceptions !

Devant ce bouillonnement d'idées et d'affirmations contraires, les praticiens réfléchis sont justement inquiets; ils voient certains se livrer imprudemment sur une grande échelle à des essais qui n'auraient dû être faits qu'en petit ; ils en voient d'autres s'abstenir d'utiliser des procédés qui apportent à leurs confrères de très substantiels bénéfices ; aux uns et aux autres a manqué un guide sûr, à tous le travail de M. Guy apportera les précisions attendues.

Il expose tout d'abord le mode d'application des phytohormones pour éviter la chute des fruits, soit en pulvérisation, soit en poudrage, le principe actif étant dans l'un comme dans l'autre cas l'acide naphtalène-acétique, la dilution d'emploi de ce corps étant pour les bouillies de 5 à 10 $\times$ 10^{-6}, et pour le poudrage de 1 °/oo. Le traitement doit être effectué à une température de 15 à 18° et ne convient pas à toutes les espèces fruitières. Il faut éliminer totalement le pêcher et le prunier et, partiellement, l'abricotier.

Même lorsqu'il s'agit de fruits à pépins, certaines variétés ne doivent pas être traitées jusqu'à plus ample information.

Parmi les variétés bénéficiant le plus largement du traitement, M. Guy a cité :

Delicious ; Golden Delicious ; Jonathan ; Reinette Clochard ; Reinette du Mans ; Reine des Reinettes ; Rome Beauty ; Staymann Winesap pour les pommiers.

Bon Chrétien Williams ; Beurré Bosc ; Conférence pour les poiriers.

A noter encore que le traitement n'agit d'une façon parfaite que si les arbres sont dans un bon état sanitaire et physiologique pour réagir.

Après l'emploi des phytohormones de synthèse contre la chute des fruits, le Rapporteur a envisagé, comme étant immédiatement à portée des praticiens, l'utilisation de ces produits pour la multiplication de certaines espèces fruitières.

Deux corps sont en jeu pour ces applications : l'acide indol-butyrique et l'acide naphtalène-acétique déjà nommé, en solution à 0,005 °/oo, en trempage pendant quelques heures, ou bien en poudrage dans du talc contenant environ 8 °/oo de l'un de ces corps.

Il est indispensable de suivre très exactement les conseils donnés par les fabricants de ces produits et, bien souvent encore, d'effectuer quelques essais préliminaires.

Pour le Prunier et le Mûrier, il est préférable d'utiliser des boutures à talon, pour le Pommier et le Cognassier, des rameaux de l'année ; enfin, le Pêcher et le

Cerisier demandent de n'être que très faiblement lignifiés pour cette opération.

Les Doucins et Paradis traités en mai, juin, donnent après trois à cinq semaines, un enracinement permettant la reprise ; le Cognassier traité en juillet donne cet enracinement après six à huit semaines ; le Cerisier traité en juin, au bout de quatre semaines, le Mirobolan en mai, au bout de trois semaines.

Après ces deux applications, M. Guy a examiné celles qui peuvent être envisagées dans un avenir assez proche, c'est-à-dire l'utilisation des pulvérisations d'hormones :

1° Pour retarder le débourrement des variétés menacées par les gelées de printemps ;

2° Pour retarder l'évolution des greffes en jauge ou en cave ;

3° Pour l'éclaircissage des fruits.

M. Guy a terminé en rapprochant de l'action des corps précités, les stimulations déjà observées à la suite d'application de bouillies aux polysulfures, aux carbolinéums, ou à base de certains insecticides de synthèse.

Il est certain que c'est par des rapprochements de ce genre que l'on arrivera à comprendre le mode d'action encore très obscur de ces différents produits appelés, n'en doutons pas, à jouer un rôle de plus en plus important en arboriculture fruitière comme en agriculture en général.

F. W.

Les stades végétatifs des arbres fruitiers en rapport avec les traitements

par J. FLECKINGER

du Laboratoire de Biologie Végétale du Centre National de Recherches Agronomiques de Versailles.

L'auteur indique que les parasites des arbres fruitiers sont particulièrement sensibles à un état déterminé de leur évolution qui correspond — dans le temps — à un stade végétatif précis. Les époques de traitement pourront donc être déterminées, en particulier, d'après les stades de développement des organes de fructifications.

Une figuration schématique de l'évolution des bourgeons floraux a été réalisée pour les Pomacées, car il est en effet possible d'établir un schéma commun pour le pommier et le poirier. Le principe directeur de la notation J. Fleckinger consiste à choisir quelques-unes des figures représentant le développement des bourgeons — pratiquement une dizaine d'illustrations — d'aspect caractéristique, appelées « stades repères ». Ces « stades » délimitent des intervalles dénommés « phases », à leur tour subdivisés en quatre « classes » égales.

Les « stades repères » sont désignés par des expressions brèves et par les premières lettres de l'alphabet. La méthode consiste à comparer les bourgeons à fleurs (du verger de l'arboriculteur) aux figures des « stades repères » de la notation Fleckinger. On apprécie facilement, à vue, l'état végétatif ou « état phénologique » de l'arbre et le « stade » où il se place à une époque donnée. Cette notation permet de fixer exactement le moment des applications antiparasitaires : par exemple, le traitement dirigé contre la Cécidomyie des poires doit atteindre l'insecte au moment où il va déposer ses œufs dans la fleur (Stade « E » du poirier) et celui qui vise l'Hoplocampe du poirier doit être réalisé à la chute des premiers pétales (Stade « G »).

Cette méthode permettra une plus grande clarté d'expression et une plus grande précision dans la détermination des époques de traitement. Il sera possible à l'arboriculteur de déterminer les zones de micro-climat de son exploitation et d'établir un plan rationnel des plantations.

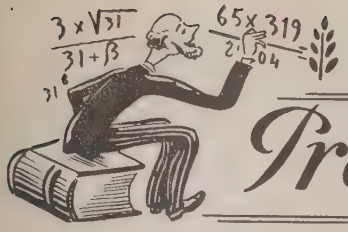
Le conférencier ajoute qu'il serait intéressant de créer, en divers lieux, des vergers d'observations climatologiques, phénologiques et biologiques, permettant la réalisation d'avertissements de traitement rationnels, ou, parfois, d'avertissements de « non traitement ».

L'exposé de J. Fleckinger est accompagné de tableaux descriptifs des différents « stades phénologiques » du poirier et du pommier.

En remerciant le conférencier, M. Saint-Olive, Président de la Société Pomologique de France, insiste sur l'intérêt que présentent les « avertissements de non-traitement », à une époque où les économies réalisées par la suppression d'une opération inutile sont particulièrement appréciables.

R. B.

(A suivre)



Problèmes économiques

LA DIFFUSION DES VINS DE FRANCE SUR LE MARCHÉ SCANDINAVE

par Carmen ENNESCH
Reporter international.

A Copenhague, à l'hôtel « Nordland », où les Français trouvent toujours bon accueil, j'ai vu une de ces affiches de propagande, portant en-dessous d'une belle grappe dorée, l'inscription : « *Vins de France. Joie, Santé, Espérance* ! » Son papier était fripé, jauni et abîmé par les intempéries et dans cette cour d'hôtel la belle grappe avait l'air délaissée et pauvre. Tout cela offrait bien l'image de ce que peut être la diffusion des vins de France au marché du Danemark et des autres pays scandinaves, en ce moment-ci, du moins.

Une première constatation qui s'impose : le Danemark est un pays de producteurs et de buveurs de bière. Ses bières sont d'ailleurs excellentes et certaines marques, comme les « Tuborg », « Carlsberg » ou « Aalborg » sont connues au delà des frontières du pays.

Une autre boisson nationale danoise est le *lait*, qui n'est pas seulement consommé au petit déjeuner du matin, mais à tous les repas avec la viande, le poisson ou les inévitables « Smörebrôd », ces sandwichs au poisson fumé, frais ou salé, à la viande ou au fromage, qui constituent un des éléments principaux du repas nordique.

Le vin ne pourrait, par conséquent, trouver sa place qu'en dehors des repas et aux grandes occasions : fêtes, réceptions, etc., et, en effet, dans toute la Scandinavie, le vin est consommé en dehors des repas, dans les bars, les dancings, ou dans ces bars-salons auxquels les Américains ont donné le nom de « speak-easies » et qui ressemblent à nos « bars américains », bien entendu aussi dans les restaurants de luxe, les grands hôtels et aux foyers des classes fortunées.

Il suffit même d'un petit séjour en une ville scandinave pour constater que les vins généralement servis sont de provenance portugaise, espagnole ou grecque. Ce sont souvent des vins de dessert, des « Porto », des « Madère », ou d'autres vins très liquoreux, très sucrés, souvent même sirupeux. D'ailleurs le « short drink » américain prime nettement, et, pour un verre de vin, vous verrez dix whisky, gin, brandy ou des cocktails.

Arrêtons-nous un instant devant la vitrine d'un « Vinhandel » (marchand de vins) de Copenhague, toujours indiqué par une *grappe*. Voilà des bouteilles de liqueurs spécifiquement danoises, des jus de fruits, des whiskys d'Ecosse, de la crème de cacao et encore bien des choses ; mais pas de vins et jamais de vins de France.

Pourtant, il y a à Copenhague deux organismes qui s'occupent des importations de vins et qui ont leur raison d'être. L'une est la « Vinhandler-Foreningen », ce qui veut dire : Association des Marchands de Vins ; l'autre est une coopérative d'importation très moderne, très bien agencée comme toutes les coopératives du Danemark. Elle est une section de l'Association Nationale des Coopératives de Consommation. Dans ses bureaux, j'ai vu également l'affiche avec la grappe et l'inscription à la gloire des vins de France ; mais j'y ai fait d'autres curieuses découvertes en descendant dans les caves très belles, très propres, très bien comprises. J'ai parcouru des pièces où étaient alignés de beaux tonneaux, dont chacun portait un écusson en couleurs. D'abord, j'ai cru naïvement que c'étaient les écussons des lieux de provenance ; mais, en réalité, ils représen-

taient des villes danoises : Frederiksborg, Odense, Aarhus, et d'autres. On m'a expliqué qu'il s'agissait là de « petites fantaisies » et que dans ces tonneaux ne se trouvaient que des « vins » de fruits danois fabriqués avec des groseilles, des prunes et d'autres fruits, sauf du raisin. Ces *vins* sont mis en bouteilles et portent alors l'étiquette : « type Bourgogne », « type Bordeaux » ; il y a aussi des liqueurs « type Cognac », « type Vieille Cure », etc.

J'ai voulu savoir si, après ce tableau assez chargé, et en dehors de ces « types », il y avait de la place pour les vins de France. La question fut discutée dans un des bureaux de la Coopérative autour d'un petit verre de Porto ou plutôt de « type ». La réponse n'était pas trop décevante, malgré tout :

« Même à l'heure actuelle, 80 % de nos importations de vins sont de France et d'Algérie. Nous importons pour 7 millions de couronnes de vins et spiritueux, dont 4 millions de couronnes pour les vins français (1 couronne danoise vaut 45 francs français).

« Nos importations, arrêtées pendant la guerre et reprises aussitôt après la Libération, sont en diminution à cause des questions de devises.

« Vos « Bourgognes » et vos « Bordeaux » sont trop chers pour nous. Jugez-en vous-même. En effet, sur les cartes des restaurants, ils figurent parfois aux prix de 16 ou 18 couronnes, ce qui est absolument prohibitif.

Les raisons sont à chercher dans les taxes trop élevées.

Il y a d'abord, à l'entrée, des frais de douane de 75 öre au litre (1 couronne a 100 öre). Ensuite, il y a une taxe de 22,5 % au litre, avant guerre cette même taxe n'était que de 1 % ! Cela fait une belle différence ! Comme tous les pays, le Danemark a besoin d'argent et l'Etat a augmenté les taxes non seulement sur les vins étrangers mais également sur les spiritueux et bières produits dans le pays.

Dans ses grandes lignes, l'exemple du Danemark est assez typique pour les trois pays scandinaves, tous grands consommateurs de lait, de bière et d'aquavit. Tous les trois connaissent les mêmes difficultés économiques et les mêmes problèmes de devises et je n'ai jamais eu une aussi grande surprise que de trouver cette Suède si riche, si prospère grâce à une période de paix de près d'un siècle et demi, dans une crise économique aussi grave que celle de la Norvège, durement atteinte par la guerre, ou le Danemark, qui a cruellement souffert pendant la domination allemande.

Ajoutons qu'en Suède, la consommation des vins et spiritueux est sévèrement réglementée. Les vins ne sont vendus que par l'intermédiaire de certaines sociétés spécialement autorisées et la consommation de l'alcool est seulement permise dans certains restaurants. Un « système Bratt », de tendance prohibitionniste, fixe les heures de consommation d'alcool, les quantités qui varient suivant l'heure, le jour et le sexe du consommateur. Il existe un important mouvement antialcoolique qui groupe 300.000 membres et s'étend, bien entendu, également aux vins. Ces tendances générales ne sont pas précisément indiquées pour pousser l'Etat suédois, qui a le monopole de la vente des boissons alcooliques, à passer des commandes à l'étranger.

Tous les pays non producteurs de vins, à court de devises, tiendront à s'approvisionner d'abord en matières premières, en machines ou en produits de première nécessité, avant de songer au vin, qui demeure toujours un article de luxe.

Néanmoins, malgré leurs difficultés actuelles, les trois pays scandinaves peuvent encore être considérés comme des pays riches, à niveau de vie très élevé où le luxe peut et doit même avoir sa place. En ce sens, il est certain qu'il n'est nullement impossible aux vins de France de regagner sur le marché scandinave la place qu'ils y occupaient jadis. Tout est question de diminution de taxes et de droits et aussi d'échanges et d'accords commerciaux.

Notons, en passant, qu'en principe ce sont les vins de grande qualité qui supportent le mieux les taxes et les frais ; mais, attention ! Comme nous l'avons constaté, même les Scandinaves se sont appauvris et ici, comme partout, la clientèle qui est forcée de calculer et de restreindre son train de vie prédomine.

Malgré toutes les difficultés, malgré les entraves actuelles, d'ailleurs très probablement passagères, espérons-le, il importe de maintenir les exportations de vins français sur le marché des pays scandinaves. La concurrence d'autres pays viticoles est grande. Elle est adroite, active et habile. Des produits de qualité point méprisable, bien présentés, sont vendus à des prix intéressants et trouvent bon accueil. Evidemment, ces vins ne supportent pas la comparaison avec les grands crus de France ; mais, encore une fois, rappelons-nous que nous sommes dans des pays sans viticulture et que la clientèle n'a pas les mêmes exigences que celle des pays à vignobles. Pour conclure, en ce moment du moins, il s'agit de maintenir sur le marché scandinave nos anciennes positions, en attendant que le retour à cette prospérité tant souhaitée — qui est plus proche des Scandinaves que de nous, hélas — permette à nouveau aux vins français de reprendre le chemin triomphal vers le Nord.

nos lecteurs nous questionnent...

M. Y..... à A..... (Yonne).

L'alternance des récoltes dont vous vous plaignez sur vos pommiers de plein vent peut être due à plusieurs causes : les circonstances climatiques de l'année, l'abondance exceptionnelle d'une récolte suivie d'un repos de l'arbre épuisé (à moins que vous n'apportiez pas régulièrement les fumures qui s'imposent) et enfin l'attaque de parasites : cette dernière cause est la plus fréquente et, dans votre cas, il doit s'agir du l'*Anthonome du pommier*. Des produits existent, à base d'Hexa ou de D. D. T., qui permettent de détruire le parasite et de vous assurer une récolte. Mais il est évident que faute de pulvérisateur à grand travail, vous ne pouvez atteindre les parties hautes de vos arbres. Solution?.... Ou bien vous procurer, seul ou avec quelques amis, un de ces appareils (vous pouvez vous adresser à une entreprise de traitement s'il en existe dans votre région), ou bien prévoir le remplacement progressif de vos plein-vent par des arbres plus bas, plus accessibles ; mais même pour ceux-ci le pulvérisateur à haute pression est indispensable qui assure une parfaite couverture des parties à protéger.

M. S..... à S..... (S. Inférieure).

Si on n'y prend pas garde, il arrivera un jour où les récoltes de pommes à cidre seront régulièrement détruites par *les insectes et les maladies du pommier*, d'année en année plus virulents. Mais vous avez tort de vous décourager, les produits antiparasitaires existent, ce qui manque encore ce sont les pulvérisateurs à grand travail, sans lesquels vous ne pouvez espérer utiliser les produits antiparasitaires. Essayez de vous en procurer un, car le nombre important d'arbres de plein vent que vous avez en justifie l'achat.

M. M..... à Saint-A..... (Hte-Savoie).

Le purinage des prés vergers se fait surtout en hiver et c'est une excellente méthode de fertilisation aussi bien pour les arbres que pour le pré. Puisque vous allez souvent en Suisse, vous avez dû vous rendre compte combien nos voisins sont soucieux de recueillir et de bien utiliser le purin. Faites-en autant et vous en serez satisfait.

M. X..... à B..... (Corrèze).

Pour vos plantations en vue, demandez la liste *des meilleures variétés de pommiers* à planter dans votre région, à la Direction des Services Agricoles, qui, mieux que nous, pourra vous renseigner et vous indiquer les types les mieux adaptés à votre sol et aux conditions particulières du milieu. Comme porte-greffe, le *franc* est à déconseiller pour les formes de petite taille que vous vous proposez d'établir. Parmi les variétés américaines, le groupe du *Delicious* a fait ses preuves en France et vous donnera de bons résultats. Soyez prudent pour les autres. Vous avez d'ailleurs d'excellentes variétés françaises cultivées dans le Sud-Ouest et la région de Brive, qui ont l'avantage d'être bien adoptées à votre région.

M. N..... à M..... (Allier).

Il n'y a pas de doute, les altérations que vous signalez dans la chair de vos pommes sont bien dues à la *maladie du liège*, résultat du manque de bore dans vos sols. Apportez donc de l'acide borique ou du borax aux doses qu'on vous a indiquées. N'ayez aucune crainte, ce produit n'est nullement dangereux.

M. L..... à P..... (Savoie).

Adressez-vous au chef de gare de votre station ou mieux à l'Inspecteur de la S. N. C. F. Tous renseignements vous seront donnés pour l'acheminement de vos expéditions de fruits dans les meilleures conditions. La S. N. C. F. a fait un gros effort depuis la guerre pour la rapidité et la sécurité des convois de denrées aussi périssables que les fruits. Des conseils vous seront donnés aussi pour l'emballage et le conditionnement.

Actualités

CHRONIQUE DE BOURGOGNE

par Jacques PRIEUR *de Meursault*

Les jours passent et se ressemblent. L'été de 1948 aura vraiment manqué d'imagination. Le programme s'est déroulé dans une uniformité, voisine de l'ennui : temps couvert souvent... pluie fréquente... soleil rare... et cela recommence.

Le bon sens populaire dit que les excès se paient. En effet nous pouvons constater que l'année ensoleillée de 1947 est compensée par la brumeuse année 1948. Vous répliquerez que cela fait une moyenne, mais la pratique des moyennes, qui peut être bonne dans certains cas, ne convient nullement à la cause du vin.

Depuis le début de la campagne, la température ne nous a pas favorisés. La fleur passa difficilement, malgré une très forte avance initiale dans la végétation. Elle se chiffra entre deux et trois semaines. Tenant compte de la date de la floraison des lys, les vendanges pouvaient commencer dès le 15 septembre. Une fois de plus, nous conviendrons qu'il y a loin de la coupe aux lèvres.

Les travaux des vignes furent rendus délicats, en raison des intempéries répétées. La charrue et la pioche ne purent fonctionner normalement ; aussi à l'heure actuelle (1), la surface du sol présente une verte couche d'herbe, qui heureusement ne nuit en rien à la plante elle-même, mais donne à l'ensemble un aspect négligé. Plaignons les vendangeurs qui, chaque matin, prendront un bain de pieds dans la rosée automnale.

D'ailleurs, par suite de l'humidité ambiante, il était préférable de ne pas remuer le sol. Le mildiou ne demandait qu'à se développer ; mais, grâce à Dieu, si nous eûmes de l'humidité, nous manquâmes de chaleur. Un des deux éléments nécessaires à sa vie fit défaut.

Les soufrages s'opérèrent difficilement, car les 25 degrés de chaleur, indispensables au dégagement des vapeurs sulfureuses, furent rarement atteints. Des viticulteurs avisés utilisèrent des soufres mouillables, en mélange avec la bouillie cuprique. Là, aucun minimum de température pour l'efficacité du traitement.

Grâce à ces diverses précautions, on peut dire que l'année 1948, malgré son abondance d'eau, ne fut génératrice ni du mildiou, ni d'oïdium, tout au moins dans notre région. Le seul reproche qu'elle mérite, est d'avoir été avare de chaleur et de lumière, ce qui, au seuil des vendanges, retardées pourtant jusqu'à la fin du mois, a donné une maturité insuffisante à nos raisins.

Même si la chaleur s'installait à demeure, il est trop tard pour faire un millésime marquant, de la classe des 1945 et des 1947. Nous avons raté la montée de sève du mois d'août, contrôlant une fois de plus, la véracité du dicton :

Juin fait le vin. Août fait le goût.

Juin est le générateur de la quantité, par la réussite de la floraison. Août est le promoteur de la qualité, par l'apport d'un dernier sang.

Nos ultimes chances se courent en ce moment. Nous avons encore la possibilité de voir se réaliser ou une œuvre passable ou une œuvre médiocre. Impuissants, nous assistons à des évènements plus forts que nous. En météorologie toujours, en politique souvent, on a l'impression que l'homme est « comme la plume au vent ».

(1) 1er septembre.

CHRONIQUE CHALONNAISE

par JEUNET-HENRY

Ayant manqué de 41 B comme porte-greffe convenant à des terrains calcaires, nous avons commandé des bois du numéro 161-49, qui nous ont été recommandés comme excellents.

Quelles sont les caractéristiques comparées de ces deux porte-greffes? (Pinots. Affinité avec Chardonnays?)

La question intéresse un grand nombre de bons viticulteurs (1).

Prélèvement. — De bon gré ou de mauvais gré, il a fallu s'exécuter sur l'autel de la patrie. Si nos économistes ne trouvent le moyen de parfaire d'*urgence* l'emprunt forcé par des mesures qui intensifient notre production en produits indispensables à la nation, et parallèlement le moyen de réduire les prix de revient, le prélèvement n'est qu'un *simple palier d'arrêt* dans l'inflation, un coup de bâton sur les épaules du contribuable...

Mais, pour payer ce prélèvement, il a fallu travailler. J'ai un voisin qui travaille toujours. Il en a payé une bonne pincée. Quel âge a-t-il? 80 ans !

Ne pourrions-nous pas demander à l'Etat français de méditer sur ce vieux cep humain qui travaille encore, pour le plus grand bien de la trésorerie de l'Etat et qui donne ainsi une leçon de *travail productif?*

Peut-être même pourrions-nous supposer que l'Etat aura un *grand respect* pour cet argent que lui apporte un octogénaire. Nous ne pourrions pas supposer le contraire.

(1) M. Emon a traité, ici même, dans le n° de juin 1948, la question des mérites comparés des divers porte-greffes. Nous reviendrons prochainement sur ce sujet. *N. D. L. R.*

ÉCHOS DU MIDI

par Roger CHAMINADE

Narbonne, le 23 septembre

Les vendanges sont terminées ou touchent à leur fin dans les vignobles de plaine et de coteau du Narbonnais et de l'Hérault, où elles ont occupé une quinzaine de jours, au lieu de trois semaines qui étaient autrefois leur durée normale. Elles se poursuivent dans les régions plus tardives du Roussillon, des Hautes-Corbières et des zones montagneuses de l'Hérault et du Gard, où elles s'achèveront vers la fin du présent mois de septembre.

La cueillette s'est accomplie avec des conditions atmosphériques très diverses. De grosses pluies d'orage sont tombées à plusieurs reprises. Un vent violent, et froid pour la saison, a soufflé pendant des journées entières. Il y a eu quelques périodes de beau temps, sans chaleurs excessives, à l'exemple d'ailleurs de toute la saison. La moyenne n'a donc pas été très favorable à la bonne exécution des vendanges.

Les résultats connus à l'heure actuelle confirment largement les pronostics qu'on pouvait raisonnablement formuler au mois d'août. Sauf dans le Gard, le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône, où le mildiou a causé des dégâts importants ou très importants, on enregistre avec satisfaction une augmentation presque générale des rendements. Le supplément proportionnel par rapport à l'an dernier est très variable. Des communes très défavorisées en 1947 accuseront le double ou le triple cette année, sans pour cela dépasser une bonne moyenne ; d'autres feront le pair. Dans l'ensemble et jusqu'à ce que les déclarations viennent apporter leurs précisions chiffrées, on paraît pouvoir compter sur une augmentation de l'ordre du tiers de la récolte précédente.

Malheureusement, la portée de cette amélioration est réduite par la diminution générale du degré alcoolique. L'insuffisance de la chaleur pendant toute la durée de la végétation est la cause principale de ce déficit malencontreux. Il faut y ajouter la hâte qu'ont mise beaucoup de vignerons à commencer leurs vendanges, hâte assez justifiée pour certains, que les attaques des insectes menaçaient de gagner de vitesse. Signalons en outre une très forte invasion de mildiou, à la suite des pluies d'août, sur la pousse de juillet, que trop de producteurs négligent encore de traiter. Aussi n'est-il pas très étonnant qu'on ait pesé, au début, des moûts de 4° dans quelques vignobles fertiles de plaine et qu'on ait rentré des 6° dans de très nombreuses caves. Dans l'ensemble, le degré alcoolique est inférieur d'une unité à la moyenne, mais comme les vins de 1947 la dépassaient d'autant, il n'est pas exagéré de penser que d'une année à l'autre, la différence doit bien approcher de deux degrés. Des viticulteurs craignent de ne pouvoir obtenir les 14° minima nécessaires pour l'élaboration des vins doux naturels avec leurs cépages nobles.

Des vignerons avisés pensent que la rareté des degrés élevés est susceptible de renverser à leur profit la tendance des cours, lesquels, contrairement à leur comportement de la campagne écoulée, pourraient fort bien accorder une prime aux vins les plus alcooliques. Ils se gardent bien, dans cette éventualité, de procéder aux égalisages traditionnels et conservent à part leurs vins les mieux titrés, se réservant toujours de les mélanger plus tard si leurs espoirs ne se réalisent pas.

La qualité des vins se ressentira évidemment de leur faiblesse alcoolique relative ; ils seront moins colorés, moins souples et moins corsés, mais, en raison de leur acidité fixe élevée, ils présenteront une meilleure tenue et de solides facultés de conservation, qu'on appréciera mieux lorsque l'hiver aura atténué ce qu'ils pourront avoir de verdeur excessive.

La campagne 1948-1949 a débuté dans des conditions qui diffèrent assez sensiblement de celles qui avaient présidé au commencement des campagnes précédentes. Les stocks de vins anciens, aussi bien à la propriété qu'au commerce, étaient extrêmement réduits, les exigences de la consommation en ayant absorbé la majeure partie.

Aussi, c'est avec un très médiocre étonnement qu'on a assisté au feu d'artifice tiré en l'honneur des tout premiers vins nouveaux. C'étaient généralement des Alicantes, forts en couleur, sinon moyens en degrés, et que les acheteurs dépourvus de marchandises se sont disputés avec un acharnement tel que les cours, pour quelques jours, ont dépassé 500 fr. le degré. Depuis lors, ainsi qu'on pouvait logiquement s'y attendre, la livraison sur le marché d'un volume plus important de vins « tous cépages » a ramené les cours aux environs de 450 fr. à l'heure où nous écrivons.

Cet épisode de la flambée des prix des vins de primeur tient sa place dans la grosse controverse qui sépare les Pouvoirs publics, la Production, le Commerce et les consommateurs au sujet de l'application de l'échelonnement des sorties de vins, souhaité à l'unanimité, ainsi que nous l'avons rapporté dans notre précédente Revue, par le Congrès de Nantes de la Fédération des Associations Viticoles. Le Commerce, malgré son approbation de forme, lors de la Commission consultative de la Viticulture, le 13 août, est hostile à cette mesure, ainsi que sa presse en témoigne abondamment. Les consommateurs, mal informés, n'y voient qu'une raison de hausse des prix, alors que c'est en réalité un moyen de stabilisation et une assurance contre une hausse excessive. Le Gouvernement, préoccupé de faire baisser tous les prix, sauf bien entendu ceux des produits qu'il vend ou de ses services, a cru qu'en ne l'appliquant pas, il pèserait sur la tendance des cours. C'est dans cette atmosphère que quelques acheteurs peu délicats sur le choix des moyens, faisant chorus avec une presse par définition antiagricole, ont tenté de représenter aux Pouvoirs publics que les prix exceptionnels pratiqués pour un volume infinitésimal de vins spéciaux convoités à la fois par de très nombreux acheteurs caractérisaient véritablement la tendance générale du début de la campagne.

On comprend, même si on ne les approuve pas, qu'ils se soient abstenus de mettre en vigueur l'échelonnement des sorties, talonnés qu'ils étaient par ailleurs par le fameux « cartel de la baisse ». Les instructions que

la Direction générale des Contributions indirectes, toujours prévoyante, avait envoyées par avance à ses services sont donc restées lettre morte.

Non content de cette action négative, le Secrétaire d'Etat au Ravitaillement a fait savoir que si les prix ne revenaient pas à des taux plus « raisonnables », il envisagerait de procéder à des achats prioritaires sur la base de 400 fr. le degré et à des importations massives de vins étrangers. Laissons de côté la seconde menace, brandie tant de fois en vain parce que les devises étrangères font défaut; quant à la première, beaucoup de vignerons estiment qu'elle sera pratiquement inutile, encore que sa réalisation puisse soulever pas mal de difficultés en créant de nombreuses injustices.

On oublie, d'ailleurs dans cette affaire, sciemment ou non, un élément essentiel qui en modifie grandement l'allure. Il s'est pratiqué dans cette région, bien avant les vendanges, de nombreuses ventes sur souches entre 300 et 350 fr. le degré. Il s'agit de vins qui se retirent en ce moment et qui parviendront à la consommation en même temps que les marchés réalisés à 450 fr. La nécessaire péréquation du Commerce fera tomber le cours moyen au-dessous des 400 fr. estimés raisonnables par le Ministre du Ravitaillement.

On doit ajouter que la hausse des cours est beaucoup plus nominale que réelle pour le vigneron, dont les recettes ne subiront pas une augmentation correspondante, en raison de la faiblesse du degré et malgré l'accroissement des rendements. Tel producteur qui avait vendu en 1947 4 hectos de 10° à 280 fr. le degré en moyenne, en avait tiré 11.200 fr. Le même, récoltant aujourd'hui 5 hectos à 8° et les vendant 450 fr. réalisera 18.000 fr. La différence ne couvre pas l'augmentation des frais d'exploitation qui, selon les postes, ont subi des hausses de 60 à plus de 100 %. Ce vigneron pourra faire observer à M. Coudé du Foresto qu'il agirait utilement en étendant le régime des achats prioritaires à tout ce qui est nécessaire à l'exploitation viticole, l'avoine à 40 fr. le kilo, les machines, produits et autres objets qui ont subi, depuis l'an dernier, des hausses supérieures à celle des prix du vin.

Quoi qu'il en soit de l'attitude des milieux officiels, les vignerons, par tradition, ont repris pour leur compte personnel l'échelonnement de leurs livraisons. Ils ont mis sur le marché une partie de leur récolte pour payer leurs frais d'exploitation et en particulier leurs vendanges, conservant le reste pour le liquider par fractions au cours de la campagne, au fur et à mesure de leurs besoins financiers. Sage politique, qui a toujours été pratiquée par les plus avisés d'entre eux et qui tourne le dos aux principes mêmes de la spéculation.

Les distilleries ont commencé leur campagne, dès les premiers marcs décuvés, mais elles s'attendent, vu le faible degré relatif des vins, à des rendements proportionnellement moindres en alcool. Le marché des eaux-de-vie attire l'attention des organisations viticoles qui souhaitent la très prochaine réunion du Conseil supérieur des Alcools, en sommeil depuis 1940, pour envisager telles mesures d'assainissement susceptibles de le tirer du marasme qu'il affiche depuis plusieurs mois, et que la récente augmentation des droits de consommation sur l'alcool, déjà trop élevés, ne paraît pas faite pour atténuer.

Comme pour les vins d'ailleurs, ce sera en définitive l'attitude du consommateur qui déterminera les conditions dans lesquelles se déroulera la campagne commençante.

CHRONIQUE DE LA GIRONDE

par L. GROS

25 septembre 1948

Le beau temps qui est revenu depuis une dizaine de jours favorise grandement la qualité de la future récolte. Le soleil et la chaleur de ces dernières journées ont relevé les degrés dans une forte proportion ; ils ont empêché la pourriture grise des grappes de se poursuivre. Si donc des pluies abondantes ne reviennent pas brusquement, la qualité pourra n'être pas aussi médiocre que l'on était en droit de le craindre à la fin d'un mois d'août pluvieux.

Dans les vignobles à vins rouges, Saint-Emilion, Médoc, Graves et dans l'ensemble du département produisant l'appellation Bordeaux, les vendanges ont commencé dans la semaine du 20 au 26 septembre. Une tournée récente en Blayais et à Saint-Emilion nous a permis de constater que le degré en puissance des moûts oscillait entre 10 et 12,5 ; par contre les rendements sont faibles, la vendange donne peu de jus, par suite surtout de la coulure consécutive à la floraison et des attaques d'eudémis ; la récolte ne dépasserait pas 60 à 70 % de celle de l'an dernier.

Dans les vignobles des vins blancs liquoreux, Sauternes, Cérons, Sainte-Croix-du-Mont et premières Côtes de Bordeaux, les vendanges commenceront la semaine prochaine, du 26 au premier octobre, alors qu'elles sont déjà générales en Entre-Deux-Mers et dans le Blayais. Là aussi les pertes dues à la coulure et à l'eudémis seront sensibles ; dans certains secteurs, les attaques d'eudémis ont été très violentes, notamment à Cérons, Cadillac, Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont. Le rendement sera aussi inférieur à celui de l'an dernier.

La Préfecture a communiqué hier par l'intermédiaire de la C.G.A. les salaires des vendangeurs que voici :

	Non nourris	Vin aux repas seulement — Nourris	Nourris et logés
Coupeurs ...	332 fr. + 1 litre	207	200
Vide-paniers	360 fr. + 2 litres	235	228
Porteurs	376 fr. + 2 litres	251	244

Le salaire des ouvriers des caves coopératives est de 400 fr. par jour.

Dans le cas où le vin ne pourrait être fourni aux ouvriers non nourris, ils recevront la valeur de ce vin à 32 fr. le litre.

Nous avons eu l'occasion de parler plusieurs fois

du Conseil interprofessionnel du Vin de Bordeaux, par abréviation C. I. V. B., et de son rôle de défense et de propagande du vin de Bordeaux. Une loi du 28 août dernier porte création du C. I. V. B. et stipule que l'organisme ainsi créé remplace l'organisme institué par l'arrêté du Commissaire de la République en date du 22 février 1945. En somme c'est un nouveau C. I. V. B. qui voit le jour.

C'est le moment de rappeler le rôle de propagande extrêmement actif qu'a joué le C. I. V. B. pendant ces trois ans et demi, sous la présidence éclairée de M. Salles, et malgré des difficultés de ressources. C'est ainsi que le C. I. V. B. a reçu de nombreuses délégations de journalistes, de négociants ou de médecins étrangers avec des visites des grands crus girondins ; ces jours-ci encore des personnalités anglaises vont arriver en Gironde.

Le C. I. V. B. a participé à de nombreuses foires ou expositions à Bordeaux, Paris, Lille, Lyon ainsi qu'à l'étranger ; il a diffusé largement de nombreuses brochures dans les clubs et les mess alliés ; enfin, partisan des solutions neuves, le C. I. V. B. va mettre prochainement en circulation une voiture-exposition avec stand de dégustation qui parcourra les foires, expositions, les plages et les villes d'eau. Il a aussi établi les plans d'aménagement de la Maison du Vin de Bordeaux où toutes les activités viticoles et vinicoles de la région sont ou seront groupées.

On peut donc dire que les dirigeants de l'ancien C. I. V. B. ont bien rempli leur mission, malgré des critiques parfois violentes et les difficultés financières, ils ont fait de la bonne propagande. Souhaitons que le nouveau C. I. V. B. continue ce travail, l'améliore et fasse connaître de plus en plus les grands vins de Bordeaux.

C'est toujours dans le même but de propagande que le syndicat des propriétaires et la municipalité de Saint-Emilion ont repris les vieilles coutumes des jurats et du ban des vendanges. Autrefois, et maintenant à partir de cette année, les jurats, confrérie composée d'un certain nombre de membres vêtus de longues robes pourpres et coiffés de toques, se promenaient à travers les communes du Saint-Emilionnais où ils étaient reçus par les notables, goûtaient les raisins et donnaient ou non, suivant leur appréciation, la permission de vendanger. Ce ban des vendanges fixant la date du début de la cueillette est très profitable pour la qualité future du vin, et il montre bien la solidarité qui unit, malgré eux, les propriétaires d'une même appellation. Il serait bon que cette coutume s'étende à d'autres régions, car dans beaucoup d'endroits les viticulteurs ne sont pas assez patients et commencent les vendanges trop tôt. A ce point de vue, les caves coopératives, en ouvrant leurs portes à jour dit, empêchent les abus et remplissent un rôle bienfaisant.

Ainsi cette année M. Capdemourlin, président du Syndicat de Saint-Emilion, entouré de ses collègues jurats, s'est rendu dans les communes avoisinantes et a goûté la vendange. L'ensemble de cette manifestation comportait une cérémonie religieuse, et un grand banquet auquel assistait un certain nombre de personnalités ; il a constitué une excellente propagande pour le vin de Saint-Emilion. Le site très beau de Saint-Emilion et les vins excellents que l'on y récolte ne peuvent que s'allier avec profit pour la satisfaction des touristes.

Les cours des vins rouges de consommation courante sont toujours très fermes : 55.000 fr. à 60.000 fr. le tonneau, même pour les vins nouveaux d'hybrides alors que les très bons Médoc de 1947 se payent à peine 70.000 fr. Ce peu de différence est lamentable et vraiment peu encourageant pour les producteurs de vins fins. Il est certain que les cours des vins ordinaires après les récentes mesures gouvernementales ne sont pas près de baisser à la propriété, qui devra dans un certain délai procéder à un relèvement des salaires agricoles et supporter les hausses des produits achetés.

EN CHAMPAGNE

par LE CEP CHAMPENOIS

Cette année les vignerons n'ont pas eu à se louer de la température ; juin, juillet, août, jusqu'à la mi-septembre ont vu de longues journées de pluie. Heureusement cette humidité persistante n'était pas accompagnée de chaleur, la défense contre le mildiou a été relativement facile. Seul août a vu quelques taches sur les nouvelles pousses. Les pépinières insuffisamment traitées ont été fortement atteintes, c'est du reste la période la plus critique.

Absence presque totale d'oïdium, les vers également étaient trop peu nombreux pour faire des dégâts. Au début d'août on pouvait déjà voir quelques grains d' « abled » et nous pouvions considérer vendanger du 15 au 20 septembre suivant les précisions qui sont faites dès que la vigne est en fleur.

Le froid et la pluie firent que vers la date prévue pour la cueillette les raisins étaient insuffisamment mûrs et souvent attaqués par la pourriture grise. Dans quelques vignobles des orages accompagnés de grêle avaient fait de gros dégâts qui, avec ce temps défavorable, ont été en s'accentuant.

Les vendanges ont commené du 22 au 25 septembre suivant les crus. Les quelques jours de chaleur après le 15 septembre avaient déjà permis une amélioration sensible de la récolte. Le beau temps continuant, la chaleur s'accentuant ont fait que d'une récolte qui devait faire un vin quelconque, nous pouvons dire déjà que si nous n'avons pas un grand vin, nous aurons un très bon vin.

Les prix fixés au kilogramme quelques jours avant la cueillette sont de 82,50 fr. le kg. pour les grands crûs avec une prime de 6 fr. au kg. pour le Chardonnay et le pinot noir.

La Champagne veut encourager les vignerons qui cultivent des cépages fins, dont le rendement est la plupart du temps inférieur à celui des autres cépages. Ce ne sont pas de belles paroles qu'il faut prodiguer, la vie est très dure ; pour que la production fasse de la qualité, il faut que ce soit son intérêt. Ce qui est vrai pour nous, l'est pour toutes les régions, le commerce champenois l'a très bien compris.

Informations

ASSEMBLÉES ET CONGRÈS

XLIIe Congrès de la Fédération des Associations Viticoles.

La 42e Assemblée générale de la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie s'est tenue les 23 et 24 juillet au Château de Nantes, sous la présidence de M. Rozé, président de la F. A. V.

Après un large débat, où furent discutées les questions les plus diverses intéressant la production viticole, différentes suggestions et motions furent émises :

Retour total au statut viticole par l'échelonnement des sorties (pour les vins de consommation courante), sur avis de la Commission de surveillance des prix, où sont représentées les associations viticoles.

Egalité fiscale complète entre tous les vins.

Création de l'Institut technique du Vin, sous contrôle de la F. A. V., fonctionnant avec les ressources du Fonds national de Progrès viticole.

Nécessité d'équiper la viticulture pour la lutte collective contre les calamités agricoles et pour la motorisation.

Création de caisses mutuelles régionales viticoles d'aide aux viticulteurs sinistrés.

Abaissement des droits sur les eaux-de-vie réglementées et nécessité de modifier le régime des alcools.

Protestation contre le financement exagéré par le vin et l'alcool des allocations familiales agricoles.

Amélioration des conditions de prêt aux coopératives pour les travaux d'équipement.

Bases normales de l'assiette de l'impôt sur les bénéfices agricoles.

Suppression des prestations d'alcool vinique et de la réglementation du degré minimum pour la prochaine campagne, la récolte de 1948 étant encore déficitaire par rapport aux moyennes d'avant-guerre et promettant des vins à degré généralement faible.

Contrôle de la qualité à l'exportation, compte tenu des simplifications légitimisées par les nécessités commerciales ; certificat de qualité remplacé par un permis d'exportation délivré en accord avec les organisations professionnelles et interprofessionnelles.

Organisation de la lutte contre la grêle par les Associations syndicales agricoles, sur un plan régional ; étude des moyens de défense contre la grêle.

Application à tous les vendangeurs, quel qu'en soit le nombre, des réductions accordées sur les tarifs de la S. N. C. F. aux vendangeurs circulant en groupe de plus de 10 personnes.

Liberté du soufre.

Le Congrès fut suivi, le 25 juillet, d'une manifestation à Vallet (Loire-Inférieure) réunissant les viticulteurs de l'Ouest, et se termina, les 26 et 27 juillet, par une excursion dans le Val de Loire, de Nantes à Blois.

A la Commission nationale des Cépages.

La dernière réunion de la Commission nationale des Cépages s'est tenue au Château de Nantes le 24 juillet 1948, pour l'étude complémentaire des cépages susceptibles d'être utilisés pour la replantation anticipée des vignes en Algérie.

Etaient présents :

M. Braconnier, Directeur de la Production agricole,
M. Gondé, Inspecteur Général de l'Agriculture,
M. Barbut, Inspecteur Général de l'Agriculture,
M. le Professeur Branas,
M. le Professeur Marsais,
MM. Albo, de Bussy et Laurens, représentant les viticulteurs algériens.

Les travaux précédemment effectués par échange de correspondance ou à l'occasion de réunions partielles de la Commission n'avaient pas permis de régler la question de l'inscription des cépages teinturiers, et spécialement de l'Alicante-Bouschet, sur la liste des cépages retenus pour l'Algérie.

M. Branas confirme, à ce propos, son point de vue tendant à exclure les cépages teinturiers des replantations anticipées dans les départements algériens, comme cela avait été décidé précédemment pour les départements métropolitains.

Les représentants des viticulteurs algériens s'élèvent contre l'exclusion de l'Alicante-Bouschet qui représente l'encépagement d'une importante partie du vignoble algérien, et fait même l'objet, dans certains cas, d'une prime supplémentaire exceptionnelle. Nécessaire, en effet, pour la coloration des vins, ce cépage forme, d'autre part, la base des vignobles approvisionnant la Métropole en vins de première époque.

MM. Barbut, Gondé et Marsais se rangent également à ce point de vue. Toutefois, M. Gondé considère que certaines limites pourraient être prévues dans l'utilisation de l'Alicante-Bouschet, pour les replantations anticipées dans les départements algériens.

Malgré l'opposition de M. Branas, la Commission adopte en définitive le principe de l'inscription de l'Alicante-Bouschet sur la liste des cépages avec lesquels pourra être effectuée la replantation anticipée dans les départements algériens. Il est cependant prévu que les plantations ainsi effectuées ne devront pas porter l'encépagement en Alicante-Bouschet à plus de 10 % de la superficie plantée en vignes dans l'exploitation intéressée.

IIIe Congrès National du Raisin de table.

Organisé par la Fédération Nationale des Producteurs de raisin de table, le IIIe Congrès National du Raisin de table s'est tenu à Avignon les 16 et 17 juillet 1948 Les rapports suivants ont été présentés :

Historique du raisin de table en France (Professeur Chassant).

Influence des sols et des climats sur les raisins de table (M. Bordas, Directeur de la Station de Recherches agronomiques d'Avignon).

La production des raisins secs et le vignoble français (Professeur Marsais, de l'Institut National Agronomique).

Le raisin de table et le marché suisse (M. Depret-Bixie, Conseiller commercial près l'Ambassade de France en Suisse).

Les hybrides de table (M. Rojon, président adjoint du Syndicat national de défense des nouveaux cépages issus de l'hybridation).

Le jus de raisin en France (M. d'Eaubonne, secrétaire général de l'Union nationale des producteurs de jus de fruits).

Le raisin de table dans la vallée de la Garonne (M. de Vigerie, ingénieur principal des Services agricoles de Montauban).

Les problèmes des normes et qualités (M. Normand, du Ministère de l'Agriculture).

Le problème des emballages et des transports (M. Texte, inspecteur principal du Service commercial de la S. N. C. F.).

Le raisin de table au point de vue économique (M. Nègre, secrétaire général de la Fédération nationale des Producteurs de raisins de table).

Le raisin de table et le marché anglais (M. Cochois, conseiller commercial près l'Ambassade de France en Grande-Bretagne).

La production des raisins de table devant les problèmes techniques (Professeur Branas, de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier).

Surveillance des prix du vin.

La Commission Consultative pour la Surveillance des prix dans le Commerce des Vins, prévue par l'article 288 du Code du Vin, s'est réunie le 28 juillet, au Ministère de l'Agriculture, sous la présidence de M. Bord, chef de cabinet de M. le Ministre.

Après un échange de vues entre les représentants de la Viticulture et ceux du Commerce des vins et de l'Hôtellerie, et examen de différents dossiers communiqués par la Brigade mobile du Service de la Répression des Fraudes, la Commission Consultative a adopté à l'unanimité la motion suivante, présentée par M. Barthe, président du Comité national de Propagande en faveur du Vin.

1° Elle décide de rechercher sur le plan professionnel, et conformément à l'esprit du statut viticole, de réprimer tous les excès dans les prix pratiqués pour la vente des vins et spiritueux, dans l'Hôtellerie, les établissements à consommer sur place et à emporter.

2° Elle retient comme base de travail la jurisprudence qu'elle avait établie de 1935 à 1940, c'est-à-dire le principe de la culture ;

3° Elle examinera chaque dossier établi par les Inspecteurs de la Répression des Fraudes et chargera un de ses membres de présenter un rapport sur ce dossier ;

4° Elle recherchera les moyens les plus rapides pour le retour aux pratiques traditionnelles et normales du point de vue du volume et de la verrerie. Elle le fera tant pour défendre les légitimes intérêts des consommateurs que pour faire disparaître une concurrence déloyale entre commerçants.

5° La Commission examinera les répercussions du prix à la production sur la vente au détail du vin, et donnera au Ministre de l'Agriculture tous les avis qui lui seront demandés par les Pouvoirs publics.

Réunion de la Commission Consultative de la Viticulture.

La Commission Consultative de la Viticulture s'est réunie le 13 août sous la présidence de M. Pflimlin, Ministre de l'Agriculture, assisté de M. Coudé du Foresto, Sous-Secrétaire d'Etat au Ravitaillement. La séance s'est ouverte sur l'éloge funèbre de M. Benet par M. Pflimlin lui-même et les membres de la Commission ont respecté une minute de silence en l'honneur de celui qui, pendant de longues années, s'est dévoué à la cause de la Viticulture.

La Commission examina la question principale de l'ordre du jour, c'est-à-dire l'organisation de la prochaine campagne vinicole. On sait qu'à la suite du Congrès des Associations Viticoles la question de l'échelonnement s'est trouvée posée.

Les représentants des grandes formations donnèrent chacun leur point de vue. M. Rozé, au nom des Associations Viticoles, insista sur la nécessité d'harmoniser la campagne et expliqua que l'échelonnement était de nature à régulariser les transactions. M. Lemaire, au nom du Commerce de gros, après avoir rappelé l'esprit d'union qui préside aux relations entre la Viticulture et le Négoce, attira l'attention sur les difficultés techniques que pouvait provoquer un échelonnement. Il demanda qu'on réfléchisse encore et que, si sa proposition ne pouvait être retenue, la première tranche de l'échelonnement soit au moins égale à 4 %.

M. Leclerc fit part de toutes les craintes du consommateur et estima qu'il était prématuré de procéder à la remise en route, dès maintenant, du Statut viticole. Il insista également sur la nécessité de pratiquer des prix suffisamment avantageux à la consommation. Il indiqua qu'il préférait la liberté pure et simple et que si on ne retenait pas son point de vue, on libère une large masse de vin au début de la campagne.

Après des échanges de vues nombreux et une intervention personnelle de M. Coudé du Foresto qui insista sur l'aspect psychologique du problème et qui, sans engager le Gouvernement ni s'engager, demanda à la Commission de bien peser sa décision, la Commission Consultative de la Viticulture adopta l'échelonnement dans sa forme classique d'avant-guerre avec libération, dès le début de la campagne, d'une première tranche de trois dixièmes et demi, soit 35 %, portant théoriquement, selon les estimations qui ont pu être faites, sur environ 37 millions et demi d'hectolitres pour la France et l'Algérie et pratiquement environ 25 millions d'hectolitres de vin de consommation courante pour la consommation de bouche.

La motion finale fut adoptée à l'unanimité, après concessions de part et d'autre.

Au Comité National de Propagande.

Le Comité National de Propagande en Faveur du Vin (Commission des Finances) s'est réuni le 22 septembre sous la présidence de M. Barthe.

Il a arrêté les dernières dispositions à prendre en vue de l'organisation définitive des manifestations de propagande qui doivent se tenir à l'étranger dans les prochains mois. En particulier, en accord avec le Comité Permanent des Foires à l'Etranger du Ministère de l'Economie Nationale, il participera à l'Exposition Française d'Helsinki prévue dans cette ville du 15 au 31 octobre prochains.

Le Gouvernement finlandais et le Monopole Alkolissche ont autorisé, à titre exceptionnel, une grande dégustation des vins de France. La gamme des vins et spiritueux des principales régions viticoles y sera présentée. Un important contingent de vins fins de haute qualité est en cours d'expédition.

Par ailleurs, M. Barthe a rendu compte des travaux du Congrès National des Négociants en gros de Hollande auquel il a participé. Il a souligné la position de nos vins et spiritueux dans ce pays, grand amateur et connaisseur de vins fins. Pour faire encore mieux connaître et apprécier la variété de notre production viticole, toutes mesures ont été prises pour la mise au point de la grande réception-dégustation qu'organisera en novembre prochain l'Ambassadeur de France à La Haye.

Dans le cadre du château de Wassenaar, nos crus réputés seront offerts aux négociants importateurs et aux différentes personnalités néerlandaises spécialisées.

Le Comité a ensuite examiné la forme sous laquelle sa participation effective pourrait être acquise à l'occasion de la session de la troisième assemblée générale des Nations Unies (O. N. U.).

Il répondra à la demande de documentation qui lui a été adressée par le Commissariat Général au Tourisme, chargé de l'accueil de nos hôtes au Palais de Chaillot. Une collaboration étroite pourra s'établir avec cet organisme, notamment pour l'élaboration d'un programme de visites de vignobles dans diverses régions.

Un grand Festival des Vins de France devrait pouvoir être organisé en liaison avec le Commissariat Général des Fêtes de Paris et en plein accord avec le Ministère des Affaires Etrangères.

Le Comité de Propagande, en accord avec l'Institut National des Appellations d'Origine, a ensuite arrêté les conditions de sa participation aux expositions tournantes américaines qui seront organisées sous l'égide de la Chambre de Commerce française aux Etats-Unis, notamment à San-Francisco, Los Angeles et la Nouvelle-Orléans. De même, il a étudié les conditions suivant lesquelles d'autres manifestations pourraient être organisées à l'étranger à l'occasion de la conférence annuelle de la F. A. O. (Washington), à la National Gardens Show de Londres et à la Foire Internationale d'Utrecht, en septembre.

M. Barthe a tenu le Comité au courant des différentes mesures envisagées pour lutter contre les abus des prix exagérés des vins et les constatations réalisées à ce sujet par le Service de la Répression des Fraudes.

Par ailleurs, un échange de vues a eu lieu entre les membres, tant au sujet du renouvellement du matériel de propagande que de la reprise d'édition de ce matériel.

Syndicat général des Vignerons des Côtes-du-Rhône

Les membres du Syndicat général des Vignerons des Côtes-du-Rhône se sont réunis en assemblée générale ordinaire le 4 septembre 1948, dans une des salles de la Chambre de Commerce, sous la présidence de M. Le Roy, président du Syndicat, et avec l'ordre du jour suivant :

Rapport sur l'activité syndicale ;
Approbation des comptes ;
Renouvellement du Conseil d'Administration.

L'année qui vient de s'écouler a été dure pour les dirigeants viticoles. Après le Président Capus et le Président de Brignac, c'est le Président Benet qui vient maintenant de disparaître. Après avoir fait son éloge funèbre et salué l'œuvre du disparu, le Président demande à l'assemblée d'observer une minute de silence.

L'ordre du jour est ensuite abordé.

Le Président déclare que l'exercice écoulé a été une année d'activité intense et fructueuse dans ses résultats. Il examinera successivement les différents plans sur lesquels s'est exercée l'action du Syndicat général.

A) sur le plan national :

1° La liberté des transactions pour tous les vins a été obtenue conformément aux vœux du Congrès d'Alger;

2° La liberté des transactions sur les bois et plants de vigne a été également accordée ;

3° L'autorisation de libre circulation donnée aux piquettes, qui constituait un retour aux erreurs et aux abus combattus depuis cinquante ans, a été supprimée ;

4° Les associations viticoles ont participé aux discussions tendant à une union douanière avec l'Italie. Au point de vue vins à A. C., l'accord est conclu puisque l'Italie adopte la législation française et aura un organisme sur le modèle de l'Institut National des Appellations d'Origine. Par contre, l'accord n'est pas encore fait avec les vins de consommation courante, parce que les Italiens se refusent jusqu'à présent à appliquer la limitation des plantations;

5° A l'Office International du Vin, le Président a été assez heureux pour faire adopter par seize nations une définition de l'appellation d'origine conforme à nos principes. En outre, l'O. I. V. doit promouvoir une conférence internationale mondiale qui se penchera sur le problème. Quels qu'en puissent être les résultats, ils vaudront mieux que le maintien de la situation actuelle, puisque jusqu'à présent on n'avait jamais réuni autour du même tapis vert ceux qui défendent les appellations et ceux qui les usurpent ;

6° Les résidus provenant de l'application des baisses autoritaires de 5 et 10 % ont été tranchés favorablement par la jurisprudence. C'est celui qui est propriétaire du vin qui doit supporter la baisse ;

7° Le projet de loi Guille concernant les V. D. Q. S. était inacceptable dans sa forme primitive. Il a été discuté au Congrès de Nantes et les modifications apportées avec un esprit de conciliation mutuelle ont pour but de préciser que les lois sur les appellations d'origine sont maintenues et doivent être respectées.

8° Au point de vue fiscal :

a) Les association viticoles ont obtenu la suppression de la majoration de 75 % sur les bénéfices agricoles

prévues pour le financement des allocations familiales, et son remplacement par une taxe fixe ;

b) Le plafonnement de 80 % pour les cultures spécialisées, prévu dans le projet de prélèvement Mayer, a été ramené heureusement à 60 % par le Conseil de la République. Une grosse amélioration y est également apportée par la constitution de Commissions départementales vraiment paritaires, qui ont la charge d'étudier tous les cas litigieux.

B) *Sur le plan des Appellations contrôlées*

Le Président indique, tout d'abord, qu'en dépit de sa résistance, le Gouvernement l'a placé à la tête de l'Institut National des Appellations d'Origine, à la suite du décès du Président Capus. C'est une lourde charge qui vient s'ajouter à tant d'autres. Il a accepté cette distinction qui honore Châteauneuf-du-Pape et les Côtes-du-Rhône, mais il est à craindre que sa santé ne lui permette pas de rester à la tête d'organisations viticoles si nombreuses. M. Le Roy demande donc que, le cas échéant, l'assemblée veuille bien penser à son remplaçant éventuel.

1° *Fiscalité.* — *a)* La taxe à la production a été ramenée de 25 à 10 %, ce qui met les vins à appellation contrôlée à parité avec les vins de consommation courante.

b) Les droits de circulation, grâce à la fermeté et à l'adresse de M. Guyon, membre de l'I. N. A. O., ont été ramenés de 750 à 260 francs. Actuellement, les vins de consommation courante paient donc encore 2 fr. 50 de moins de droits par litre que les vins à appellation contrôlée, alors que cette différence était d'une dizaine de francs il y a un an. Cette différence constitue néanmoins une anomalie que le Congrès d'Angers a décidé de combattre en réclamant l'égalité fiscale comme à Alger.

c) Des redressements substantiels ont été obtenus à la Commission centrale des Impôts directs, sur les chiffres fixés par les Commissions départementales, aussi bien en 1947 qu'en 1948.

c) Le Congrès d'Angers a réclamé également que les Commissions départementales soient strictement paritaires, comme le sont celles qui s'occupent du prélèvement Meyer.

2° *Exportation.* — La liberté des transactions ayant été obtenue, il restait à nous débarrasser des prestations à l'exportation. C'est ce qui fut fait. La prestation fut ramenée de 15 à 10 % et finalement supprimée.

3° M. Le Roy a présidé le Congrès de Deauville où, pour la première fois, les agriculteurs représentant les cultures les plus différentes ont cherché une définition générale de l'appellation d'origine. Celle qui a été adoptée est largement inspirée de la définition retenue par l'Office International du Vin, dont nous parlons plus haut. Il s'agit-là du commencement d'un mouvement pouvant prendre une extension extrêmement considérable.

C) *Sur le plan des Côtes-du-Rhône*

1° Les eaux-de-vie réglementées des Côtes-du-Rhône ont été consacrées par un décret en date du 25 mai 1948. En principe, le siège de la Commission de Dégustation est à Avignon, mais si le nombre des échantillons présentés était insuffisant, c'est la Commission des Eaux-de-Vie de Provence qui s'occuperait de la dégustation.

2° Le décret réglementant la taille dans les Côtes-du-Rhône a également paru.

3° Conformément au vœu manifesté par le Syndicat général, l'I. N. A. O. a consenti à proroger la date d'application du décret sur le cépage carignan. Mais le Président invite les adhérents à prendre leurs précautions car il n'y aura pas de nouvelle prolongation.

4° En ce qui concerne la répression des fraudes, trente-sept affaires ont été poursuivies en correctionnelle et ont laissé 21.407 francs de bénéfice net, tous frais payés.

5° 6.000 hl. de bons d'exportation ont été distribués et 500 t. de verre-bouteilles ont été réparties.

6° Dans le courant de l'année, il s'est constitué des syndicats locaux à Gaujac, Saint-Michel-d'Euzet et Saint-Jean-de-Muzols. Tous trois ont adhéré au Syndicat général ainsi que la cave coopérative de Pont-Saint-Esprit et un certain nombre d'adhérents individuels.

7° Le journal syndical continuera à paraître, mais le Président informe l'assemblée que son exploitation est déficitaire ; il demande donc que chacun fasse un peu de réclame autour de lui afin d'obtenir de nouveaux abonnements. Il serait particulièrement intéressant que les syndicats locaux puissent abonner automatiquement leurs membres. En tout cas, le service des abonnements est maintenant transféré au bureau d'Avignon, où les intéressés pourront avoir tous les renseignements utiles.

Le Président termine son rapport en adressant ses remerciements au personnel administratif, dont le dévouement est hors de cause. Il fait enfin appel à cette belle solidarité vigneronne, qui anime le syndicat depuis sa fondation, en 1929, et qui est la meilleure garantie de sa pérennité.

Le rapport sur l'activité syndicale est adopté à l'unanimité.

NOUVELLES DIVERSES

Georges Truffaut.

Notre Revue a appris, avec un vif regret, la disparition de M. G. Truffaut, ingénieur agricole de Grignon, enlevé subitement à l'affection des siens.

Avec une persévérance remarquable, M. G. Truffaut avait créé et considérablement développé les Etablissements célèbres d'horticulture et d'arboriculture de Versailles. Son rôle, dans l'amélioration des procédés de défense des cultures, a été de premier ordre ; les laboratoires, créés par lui, ont donné le jour à des spécialités très appréciées.

La Viticulture et l'Arboriculture perdent, avec lui, un ami et un soutien. Que sa famille veuille bien trouver, ici, l'expression de nos regrets et de notre respectueuse sympathie.

V. A.

Nécrologie — Paul Degrully.

Paul Degrully, Ingénieur agricole, Docteur en Droit, Professeur honoraire d'Economie et de Législation rurales à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, Directeur général du *Progrès Agricole et Viticole*, est décédé le 6 septembre 1948 après une longue et douloureuse maladie. A sa famille, la rédaction de *Viticulture-Arboriculture* présente ses sincères condoléances.

Rectification.

Le récent article de M. Nystérakis sur la dégénérescence infectieuse de la vigne (n° d'août 1948) nous a valu la réponse ci-dessous de M. le Professeur Branas, qu'une impossibilité technique nous a empêchés de publier dans notre précédent numéro.

Monsieur le Directeur,

« Je viens de prendre connaissance, dans votre numéro d'août 1948, de l'article consacré à *La dégénérescence de la vigne* par lequel M. Nysterakis rejoint allègrement la vaillante phalange de mes contradicteurs.

« L'auteur me fait l'honneur de citer mon nom assez souvent ; il me fait aussi écrire et même penser.

« Sa thèse est assez confusément exprimée pour que la discussion en soit difficile ; toutefois, il est bon de signaler à vos lecteurs soucieux d'une information plus complète, que les idées de M. Nysterakis ont fait, en 1947, au cours de la session de l'Office International du Vin, l'objet d'un débat public, qu'il ne me paraît pas nécessaire de revenir sur les remarques qui lui furent faites par d'autres, que l'action nuisible des produits de synthèse sur la vigne a motivé des observations et des publications (Chabrolin, Françot, etc...), et enfin que l'article *Les maladies à virus des plantes* que vous publiez dans le même numéro de la *Revue de Viticulture* (p. 251), me dispense de perdre mon temps à montrer la faiblesse des arguments qui me sont opposés.

« Je vous demande, en guise de réponse à M. Nysterakis, d'insérer ces brèves remarques à la place voulue, et je vous prie d'agréer M. le Directeur, mes salutations distinguées ».

J. BRANAS

La situation en Tunisie.

Les vendanges vont prendre fin dans quelques jours en Tunisie. On peut évaluer la récolte à 750.000 hectolitres environ, ce qui pourra permettre l'octroi d'un contingent d'exportation qu'on espérait voir fixer dès l'apparition des vins primeurs.

Malheureusement, l'indécision de l'Administration, les retards dus aux congés de quelques hauts fonctionnaires renvoient les solutions à une date toujours indéterminée.

Le marché local, dépourvu de stock, ne peut utiliser les vins nouveaux dont le prix n'est pas fixé.

La viticulture tunisienne, si éprouvée par le phylloxéra , va donc continuer à être victime de l'indifférence générale et de l'inertie des Pouvoirs publics.

Les vins de 1948 seront sensiblement moins riches en alcool que ceux des récoltes précédentes, cependant que l'acidité est un peu plus élevée. Dans l'ensemble, la qualité sera satisfaisante, la vendange étant arrivée en parfait état à la cuve.

(*Journée Vinicole* du 16-9-48).

Mérite Agricole.

Nous apprenons avec un vif plaisir que la rosette d'Officier du Mérite Agricole a été décernée à deux éminents pomologues belges, grands amis de notre pays, assidus de nos Congrès, MM. Lecrenier et Baron de l'Institut Agronomique de l'Etat Belge, à Gembloux ; la rédaction de *Viticulture-Arboriculture* est heureuse de leur présenter ses plus vives félicitations.

J. F.

Certificat d'Etudes supérieures de Viticulture et Oenologie de la Faculté des Sciences de Dijon.

(Enseignement bénéficiant de subventions de la Ville de Dijon et du Département de la Côte-d'Or).

Par arrêté ministériel en date du 13 janvier 1948, la Faculté des Sciences de Dijon a été autorisée à délivrer un Certificat d'Etudes supérieures de Viticulture et Oenologie, valable pour la Licence ès Sciences.

L'enseignement comporte environ cent leçons et soixante-six séances de travaux pratiques, stages et exercices. Il est assuré par les professeurs et le personnel enseignant de la Faculté des Sciences et par des spécialistes viticulteurs et oenologues. Les étudiants suivent en outre un enseignement propédeutique lorsqu'ils ne possèdent pas les connaissances générales suffisantes en chimie, en commun avec les étudiants de P. C. B.

L'examen correspondant à ce Certificat d'Etudes supérieures comporte :

1° Des épreuves écrites relatives à la chimie biologique, les généralités sur la vigne, la viticulture, la vinification, les maladies des vins, la législation et la répression des fraudes, les eaux-de-vie, les alcools, le vinaigre, les sous-produits de la vigne et du vin ;

2° Des épreuves pratiques portant sur la chimie biologique, l'analyse et l'identification des vins, les levures, les maladies des vins, etc. ;

3° Des épreuves orales.

Les étudiants doivent posséder les titres nécessaires pour s'inscrire en vue de la Licence ès Sciences. Ils peuvent en même temps préparer le *Diplôme Supérieur d'Oenologie de l'Université de Dijon*, et s'inscrire à d'autres certificats d'études supérieures en vue de la licence.

Les cours et travaux pratiques commenceront au début de novembre 1948. Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au Secrétariat de la Faculté des Sciences, 51, rue Monge, à Dijon, ou au Laboratoire de Chimie appliquée, 3, rue Docteur-Maret, à Dijon.

Les inscriptions sont reçues du 15 au 30 octobre.

Compte rendu des Journées Fruitières.

Les Editions Georges Delbard, 16, quai de la Mégisserie, Paris (1er), qui se sont déjà signalées à l'attention des Pomologues comme du grand public par la remarquable publication *Les Beaux Fruits de France*, feront paraître, en novembre 1948, le Compte Rendu des Journées Fruitières organisées par la Société des Agriculteurs de France, en Mai 1948, guide indispensable pour l'orientation des producteurs, techniciens, commerçants, expéditeurs, transformateurs et consommateurs.

Attribution des prix de l'Office International du Vin.

Le Comité de l'O. I. V. réuni en session officielle pléniére les 21 et 22 juillet 1948, au Ministère des Affaires Etrangères à Paris a, sur les propositions de la sous-commission habilitée à cet effet, attribué les prix suivants :

— M. André Simon, Président de la Société Wine and Food à Londres : Prix hors concours avec attribution de la médaille et du diplôme de l'O. I. V., à titre de couronnement de l'ensemble de son œuvre de documentation et de propagande en faveur du vin.

— M. le Professeur B. Krimbas, Recteur de l'Ecole des Hautes Etudes Agronomiques d'Athènes, pour son œuvre : *L'Ampélographie Héllénique* en 2 volumes : médaille et diplôme de l'O. I. V. et prix en espèces de 25.000 francs.

— MM. le Professeur J. Branas, G. Bernon et L. Levadoux, pour leur ouvrage : *Éléments de Viticulture générale* : diplôme de l'O. I. V. et prix en espèces de 20.000 francs.

— MM. Benvegnin, Capt et Piguet, pour leur ouvrage : *Traité de Vinification* : diplôme de l'O. I. V. et prix en espèces de 15.000 francs.

— M. Roger Marignan, pour son ouvrage *Le dosage de l'acide succinique dans les Vins* : diplôme de l'O. I. V. et prix en espèces de 10.000 francs.

M. Flechelles, pour son ouvrage *La matière eucharistique du vin* : 1er prix avec attribution du diplôme de L'O. I. V. et prix en espèces de 15.000 fr.

— M. le Professeur Tom Giacalone Monaco, pour différents ouvrages œnologiques : diplôme de l'O. I. V. et prix en espèces de 15.000 francs.

— M. Julius Merz, pour deux ouvrages sur les bienfaits du vin et sa littérature : lettre de félicitations, de remerciements, d'encouragements pour son activité générale et prix en espèces de 10.000 francs.

— M. N. Latronico, pour son ouvrage *I vini medicinali* : diplôme de l'O. I. V. et prix en espèces de 10.000 francs.

— MM. Agnel et Galet, pour leur ouvrage *Les Porte-Greffes* : diplôme de l'O. I. V. et prix en espèces de 8.000 francs.

— M. le docteur Tarantola, pour différents ouvrages d'œnologie : diplôme de l'O. I. V. et prix en espèces de 5.000 francs.

— M. Norbert Got, pour deux ouvrages sur les vins doux naturels : diplôme de l'O. I. V. et prix en espèces de 5.000 francs.

— M. Ch. Chedeville, pour son ouvrage *Manuel d'œnologie* : diplôme de l'O. I. V.

— MM. Jos. Morraye et Fils, pour leur ouvrage *Les Lettres de Monsieur de Grandcru* : diplôme de l'O.I.V.

— Les Grands Vins de France : diplôme de l'O.I.V.

En outre, le Comité a, sur la proposition de son Président, attribué en hommage la Médaille de l'O.I.V. au Ministère des Monopoles et des Douanes de la République Turque, pour l'accueil et l'excellente organisation du 3e Congrès International du Raisin, qui s'est tenu à Istanbul en octobre 1947.

NOUVELLES DE L'ÉTRANGER

Congrès National du Vin en Hollande.

Le Comité National de Propagande en Faveur du Vin de France, sous l'impulsion de son président, M. Barthe, a pris une large place au Congrès National des Importateurs de Vins, qui s'est ouvert à La Haye le 16 septembre.

D'importantes délégations de Belgique et du Luxembourg ont rencontré les représentants viticoles de l'Alsace, de l'Anjou, de Bourgogne, des Côtes-du-Rhône et du Bordelais.

Au banquet de Scheveningen, qui réunissait 400 couverts, M. Barthe exposa la situation viticole internationale et célébra les bienfaits de la consommation du vin. Ce discours souleva un grand enthousiasme, la salle debout entonna la « Marseillaise » tandis que le représentant du Gouvernement hollandais évoquait les liens culturels qui unissent son pays à la France.

Les congressistes visitèrent Rotterdam, Amsterdam, l'île de Marken. Ces receptions furent l'occasion de nouvelles manifestations de sympathie en faveur de la France. Indiquons que de 1947 à 1948 la consommation du vin a doublé en Hollande.

En réponse à cet accueil chaleureux, signalons qu'en accord avec le Comité National de Propagande en Faveur du Vin, l'Ambassadeur de France présentera la gamme des vins de France à La Haye, à l'occasion d'une grande réception prévue pour le début de novembre qui permettra au commerce et aux principales personnalités de mieux connaître et apprécier les richesses de toutes nos régions viticoles françaises.

Diminution de la consommation du vin en Belgique.

La Libre Belgique a récemment publié un article de M. Baudhuin, dans lequel l'éminent économiste, professeur à l'Université de Louvain, fait état, chiffres à l'appui, d'un changement survenu dans les habitudes d'après-guerre du consommateur belge.

M. Baudhuin note que la consommation du vin, par tête, est tombée de 4 litres 8 à 3 litres 7, ce qui correspond à une diminution des importations qui sont passées de 394.000 à 305.000 hectolitres. Par contre, la consommation de spiritueux s'est accrue. Doit-on conclure que les spiritueux prennent le pas sur le vin pour des raisons de goût? En ce qui le concerne, le Professeur Baudhuin impute la diminution de la consommation du vin en Belgique aux prix élevés de celui-ci, notamment à la cherté des vins français. Cette opinion semble confirmée, explique-t-il, par le fait que le vin de Porto, dont le prix n'a pas augmenté dans les mêmes proportions que celui du vin français, fait de rapides progrès en Belgique.

(*Journée Vinicole* du 16-9-48)

Le Directeur-Gérant Paul GERMAIN. . Dépôt légal N° 262. — SCHNEIDER Frres & MARY, LEVALLOIS-PERRET.

Tous les PRODUITS FONGICIDES et INSECTICIDES pour SOIGNER la VIGNE
SOUFRE d'APT - STEACUPRITES - POUDRES à BASE de ROTENONE, etc.

Consultez... Mines de Soufre d'Apt ...ses agents

ou Écrivez au Siège Social : **15, Rue du Pont à ARLES (B.-d-R.)**

PETITES ANNONCES

Demandes d'emploi : **50** fr. la ligne.
Toutes aures rubriques : **100** fr.
Domiciliation à la revue : **80** fr. par annonce.

Avec l'explosif **AGRALITE** vous creuserez une fosse de plantation pour arbre-tige en cinq minutes, vos arbres pousseront plus vite et vous rapporteront trois ans plus tôt.

L'**AGRALITE** permet aussi de briser un roc sans faire de trou dedans, de briser les souches, de creuser les fossés et abreuvoirs et de soussoler les vignes.

Le " **Manuel illustré de l'Artificier Agricole** " vous donnera tous les renseignements nécessaires. Envoi Franco contre la somme de 290 Fr. adressée à Raymond **POIRIER**, Pyrotechnie Agricole, **BAZOUGES** (Mayenne)

PÉPINIÈRES LEPAGE & Cie
Arbres fruitiers - Noyers greffés - Vignes
Demandez notre Catalogue — **ANGERS (M.-&-L.)** — Notices Cultures Commerciales

APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS
POUR SOIGNER VOS VINS
ADRESSEZ-VOUS A UN ***SPÉCIALISTE***
CHEVALLIER - APPERT
MAISON FONDÉE EN 1812
vous offre la garantie de son expérience et le fruit de ses travaux de laboratoire
TOUS PRODUITS OENOLOGIQUES
36, Rue Copernic - PARIS - Tél. Passy 66-55
APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS

D. P. DEMARNE — INGÉNIEUR E. C. P. — **SENS-sur-YONNE** TÉL. : 797
CARBONATES de CHAUX naturels (toutes qualités, toutes finesses)
CARBONATES de CHAUX et de MAGNÉSIE précipités
FLEUR de CHAUX ventilée - SULFATE de CHAUX et de BARYTE
CHLORURE de CALCIUM coulé - NOIR d'ACÉTYLÈNE

Le plus puissant produit de nettoyage
TONILINE le gardien de la futaille
Laboratoires LUGDUNUM, 5, Cours d'Herbouville _ LYON

ABONNEZ-VOUS

Nos Abonnés bénéficient, dès maintenant, de nos services de

CONSULTATIONS TECHNIQUES GRATUITES

pour toutes demandes de renseignements sur les problèmes concernant la Viticulture et l'Arboriculture

Prière de joindre un timbre pour la réponse

Pour les lecteurs non abonnés le tarif de la consultation est de **200 fr.**

Les réponses aux questions d'intérêt général ou d'actualité pourront être insérées dans la revue

Adressez votre courrier à : **VITICULTURE-ARBORICULTURE, Services Techniques**
28, Rue Saint-Dominique, PARIS-7e — Chèque Postal Paris 1573-86

LUTTEZ efficacement contre les **GELÉES**
en employant le DISPOSITIF AUTOMATIQUE de PROTECTION

H. PARRENIN
44, Rue du Louvre - PARIS - 1er
Société Anonyme au capital de 6.000.000 de francs

Représentant pour l'Algérie **M. VALENTIN**
139, rue Sadi-Carnot, **Alger** - Tél. : 600-13
16, boulevard Lescure, **Oran** - Tél. : 236-16

PLANTS DE
VIGNE A VINS FINS
Hybrides Français
CHARDONNAY-RAVAT nº 6 et nº 622
Vignes de table & cuve sélectionnées chez l'obtenteur
TARIFS FRANCO
TISSIER-RAVAT à MARCIGNY (S.-&-L.)

VIENT DE PARAITRE

L'ANNUAIRE DES VINS & SPIRITUEUX DE LA BELGIQUE
— DU CONGO BELGE —
ET DU GRAND DUCHÉ DE LUXEMBOURG

32me Année
ÉDITION OCTOBRE 1948

●

Ses 484 pages comportent notamment environ 5.560 adresses, dont celles des courtiers, importateurs et grossistes en vins, ainsi que les Liquoristes (fabricants), etc...
Hâtez-vous de vous procurer votre exemplaire.

●

Souscriptions et renseignements chez l'Éditeur :
S. A. BODDEN & DECHY
67, Rue de Lombard, BRUXELLES
Prix 950 Frs Français - (franco domicile recommandé)

BULLETIN D'ABONNEMENT

Je soussigné,

Raison sociale / Nom et prénom .....

Adresse .....

Titre ou profession .....

Souscris : un abonnement d'un an à **VITICULTURE - ARBORICULTURE.**

à partir du .....

Je vous adresse { la somme de ..... / en un chèque, mandat-poste, chèque postal Paris 1573-86 (1) à l'ordre de la SOCIÉTÉ DE PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES, 28, Rue Saint-Dominique, PARIS-7e.

Tarif des Abonnements { France et Union Française ..... **900 frs** / Étranger ..... **1.100 frs**

Ces prix s'entendent sous réserve des dispositions légales à venir.

..... le .....

(1) Rayer les mentions inutiles.

Signature et cachet :

LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage : 30 *pour cent de soufre à l'état libre provenant du Minerai de soufre*
Finesse : 95 *pour cent au tamis N° 200.*

Assure avec le maximum
de **sécurité** et d'**économie**
la **protection** totale de la **vigne**
CONTRE L'OÏDIUM

PRODUIT FRANÇAIS de la
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE
DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, Avenue Georges-V — PARIS
18, Avenue Foch — NARBONNE

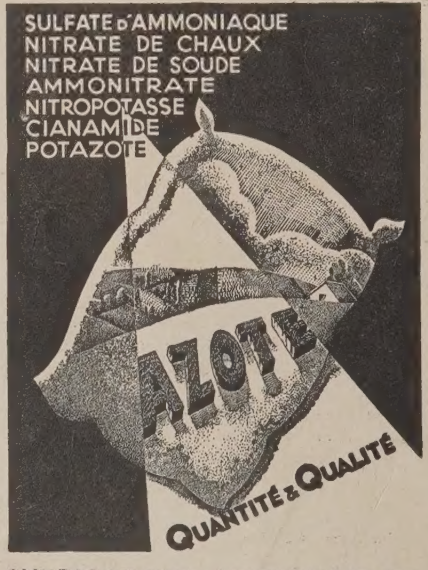
Depuis 60 ans
PECHINEY
protège
le vignoble français

SULFATE DE CUIVRE

Cristaux - Menus Cristaux
Neige

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES
PECHINEY
23, RUE BALZAC - PARIS 8e
4807

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATE
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE



SYNDICAT PROFESSIONNEL DE
L'INDUSTRIE des ENGRAIS AZOTÉS
58, Avenue KLEBER, Paris (16e)
Tél : **Klé**ber **78-72**

Vous placeriez volontiers de l'argent à condition de pouvoir le retirer très vite en cas de besoin.

Achetez des

BONS DU TRÉSOR

à

intérêt progressif

Trois mois après l'émission ils sont remboursables à vue sans aucune formalité. Si vous les conservez, le taux d'intérêt augmente de trimestre en trimestre.

Prix d'émission : 9.950 francs

remboursables

après 3 mois à 10.000 frs	après 12 mois à 10.200 frs
après 6 mois à 10.060 frs	après 15 mois à 10.290 frs
après 9 mois à 10.130 frs	après 18 mois à 10.390 frs

31

IMPRIMÉ EN FRANCE